

Knusperstangen

Für ca. 40 Stück

*100 g Zucker
2 EL Ahornsirup
150 g weiche Butter
250 g Mehl
½ TL Natron
1 TL gemahlener Ingwer
½ TL gemahlener Zimt
½ TL gemahlene Nelken
½ TL geriebene Muskatnuss*

1. Zucker, Sirup, Butter und 1 EL Wasser verrühren.

2. Mehl, Natron und Gewürze mischen und zusammen mit der Zucker-Butter-Mischung zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

3. Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.

4. Teig zwischen Folie 2 mm dünn ausrollen.

5. Mit einem Teigrad mit gewelltem Rand oder einem scharfem Messer 2 cm breite Streifen ausradeln.

6. Streifen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen 10-12 Minuten backen. Auf einem Küchengitter abkühlen lassen.

Tipp

Der Teig ist auch ideal zum Ausstechen von weihnachtlichen Figuren, vom Tannenbaum bis zum Engel. Rollen Sie ihn dafür etwa 3 mm dick aus!