

PIPARKOOK (GEWÜRZGUETZLI)

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 1¼ Stunden

Kühl stellen: ca. 2 Stunden

Backen: ca. 15 Minuten

Für 90 Stück

Backpapier für das Blech

Sirup:

125 g Rohrzucker

0,5 dl Wasser

Teig:

125 g weiche Butter

1 dl zubereiteter Sirup

100 g Zucker

1½ TL Gewürznelkenpulver

1½ TL Zimt

½-1 TL Ingwerpulver

½ TL Pfeffer

½ TL Muskatnuss

1-2 Prisen Salz

1 Ei

550 g Mehl



ZUBEREITUNG

- 1** Sirup: Zutaten aufkochen und zur Sirup-konsistenz einkochen (knapp mehr als 1 dl). Leicht auskühlen lassen.
- 2** Teig: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Sirup, Zucker, Gewürze und Ei dazugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mehl dazusieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1-2 Stunden kühl stellen.
- 3** Teig auf wenig Mehl 5 mm dick auswallen. Mit dem Teigrädchen in Rhomben schneiden. Guetzli auf das mit Backpapier belegte Blech legen, 15 Minuten kühl stellen.
- 4** In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten backen.

