

Braune Kuchen



Hamburger Spezialität

- Vorbereitungszeit ca. 10 Minuten
- Backzeit ca. 10- 20 Minuten bei 180°C



Werkzeug

- Kochtopf, Schneebesen
- Schüssel, Mixer mit Knethaken oder Küchenmaschine
- Backblech, Backpapier, Nudelholz

Zutaten

- 500g Mehl und eine Prise Salz
- 180g brauner Zucker
- 250g Zuckerrübensirup
- 125g Butter
- 1 TL Zimt gemahlen
- 1TL Nelken gemahlen
- 1 TL Kardamom gemahlen
- 2 EL kaltes Wasser
- 7g Pottasche

Zubereitung

Mehl, Salz, und die Gewürze in eine Rührschüssel geben.

Sirup, Butter und Zucker unter Rühren in einem Topf aufkochen lassen.

Die Pottasche in 2 EL Wasserauflösen.

Den Inhalt des Topfes sowie die aufgelöste Pottasche in das Mehl geben und verkneten.

Den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier ganz dünn auswalzen. Obere Backpapier abnehmen und den Teig in feine Rechtecke schneiden, z.B. mit einem rollenden Pizzamesser.

Bei 180° im Umluftofen (vorgeheizt) für ca. 10-20 Minuten backen. Braune Kuchen samt Backpapier auf ein Backrost zum Abkühlen legen und die vorgeschrittenen Rechtecke abbrechen.

P.S: Pottasche gibt es im Gewürzregal des gut sortierten Supermarktes oder als Kaliumcarbonat in der Apotheke oder im Netz.

Guten Appetit!