



## Rustikale Braunkeckse

«*Rustikke Brunkager*»

### Für ca. 100 Stk.

200g	Zucker
200g Butter	
1dl	Sirup
1 Tlfl	Ingwer
3Tlfl	Zimmt
2Tlfl	Nelken
1Tlfl	Natron
125g	grob gehackte Mandeln
300g - 325g	Mehl

Zucker, Butter, Sirup, Gewürze zusammen rühren. Anschliessend Natron, gehackte Mandeln und das meiste Mehl dazugeben, Rest je nachdem dazugeben, damit es beim Ausrollen nicht an den Fingern klebt.

Nun 2 Rollen mit ca. 5cm Durchmesser ausrollen und mind. eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Rollen in dünne Scheiben schneiden und die Plätzchen auf Backpapier in ein Backblech legen.

Dann in der Mitte des Backofens für ca. 5 bis 10 Minuten bei 200°C backen. En Guetä...!