

Braunes Zeug

Das Rezept stammt von Oma Emma, meiner Mutters Mutter. Die Mengenangaben waren in Pfund; die Umrechnung in Gramm ergab etwas „krumme“ Werte.

Zutaten:

- 500 gr Mehl & 500 gr Zucker
- 250 gr enthäutete, grob gehackte Mandeln
- 2-3 Eier
- 62,5 gr Kakao
- 62,5 gr weiche Butter
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 gute Messerspitze Nelkenpulver
- 1 gute Messerspitze weißer Pfeffer
- 5 gr Backpulver
- ¼ l warmen Kaffee
- 1 Paket Puderzucker

Zubereitung:

Alles gut durchkneten, z.B. in einer **Kitchen Aid**. Kakao nicht als letztes oben drauf geben, da er sonst aus der Knetschüssel staubt! Ab und zu mit einem passenden Küchenschaber bei abgeschalteter Maschine alles vom Rand in die Mitte kratzen und weiter kneten. Zum Schluss mit Mehl bestäuben und in etwa zu einer Kugel formen.

Achtung: Mehl verwenden, da unheimlich klebrige Masse! Kalt stellen. Menge ergibt **2 Backbleche**. Jetzt wird es kritisch! Damit nach dem Backen die Plätzchen gut loslassen, zunächst Backbleche mit reichlich Mehl bestäuben. Aus dem Teig flache Scheiben formen, am besten nicht auf dem Backblech, etwas überlappend auf das Blech legen, mit Mehl bestäuben und sachte mit einer Backrolle gleichmäßig platt walzen. In den auf etwa 200 Grad vorgeheizten Backofen bei **Umluft** stellen und unter Beobachtung so lange drin lassen, bis man den Eindruck hat „braun und trocken genug“. In der Zwischenzeit den **Puderzucker** mit Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Backblech rausnehmen und den Teig mit dem **Pizzaroller** in etwa 3 x 3 cm große Plätzchen zerteilen. Die Puderzuckermasse mit einem Backpinsel auf den Teig auftragen. Einziehen und trocknen lassen. Wenn sich nun die Plätzchen schwer abheben lassen, einen breiten (Maler-) **Spachtel** verwenden. Alles in eine Plätzchenkiste packen und unverschlossen noch einen Tag stehen lassen.

Da kann man sich tot dran fressen!



