Pepparkakor (Schwedische Gewürz-Plätzchen)

Schwedens Klassiker zu Weihnachten.

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 12 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 250 g Butter
- 250 g Rohrzucker
- 200 g Zuckerrübensirup
- 1 EL Zimt
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 100 ml Wasser
- Ca. 800 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Für den Zuckerguss

Puderzucker
Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Butter, Zucker und Sirup in einem Topf so lange erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dabei ständig rühren, damit nichts anbrennt. Die Gewürze unterrühren, den Topf vom Herd nehmen und die Masse auf lauwarme Temperatur abkühlen lassen. Dann das Wasser löffelweise unterrühren.
2. Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und mischen. Die Masse dazugeben und mit den Knethaken eines Handrührers (oder der Küchenmaschine) zu einem glatten Teig verarbeiten. Falls der Teig sehr klebrig ist, einfach noch etwas Mehl dazugeben.
3. Den Teig in Frischhaltefolie eingewickelt über Nacht in den Kühlschrank legen.
4. Am nächsten Tag den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Backbleche mit Backpapier belegen.
6. Den Teig aus dem Kühlschrank holen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (ca. 4 mm).
7. Mit Ausstechern nach Wunsch ausstechen und auf die Backbleche legen. Da der Teig seine Form beim Backen behält, können die Teigmotive direkt nebeneinander auf die Bleche gelegt werden.
8. Backzeit pro Blech: Je nach Größe der Motive 10-15 Minuten in der Ofenmitte.
9. Nach der Backzeit auf einem Gitter auskühlen lassen.
10. Für den Zuckerguss Puderzucker mit etwas Zitronensaft glattrühren (nicht zu flüssig, sonst verläuft der Guss!) und nach Wunsch die Plätzchen damit verzieren.