

## Bannock

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Plätzchen  
Weihnachten

### \* FÜR DEN TEIG

250 g Zucker  
1 ts Pottaschen, gestrichen voll  
3 tb Kirschwasser  
4 tb Zitronensaft  
abgeriebene Schale einer  
-- Zitrone, unbehandelt  
1/2 ts Zimtpulver  
1/4 ts Nelkenpulver  
1 pn Muskat  
1 pn Muskatblüte  
1 pn Piment  
250 g Mehl  
125 g Mandeln, gerieben  
125 g Haselnüsse, gerieben  
75 g Sukkade, fein gewürfelt  
75 g Orangeat, fein gewürfelt

### \* FÜR DEN GUSS

200 g Puderzucker  
1 tb Zitronensaft  
2 tb Kirschwasser  
etwas abgesepte  
-- Zitronenschale,  
-- unbehandelt

### \* QUELLE

- Backen aktuell Nr. 35  
- Weihnachtsplätzchen  
- erfaßt von Horst Aderhold

Den Zucker mit der mit Zitronensaft und Kirschwasser vermischten Pottasche verrühren, bis der Zucker gelöst ist. Dann die Gewürze einrühren, zuletzt das mit Mandeln, Sukkade und Orangeat vermischte Mehl einarbeiten. Eventl. von etwas Wasser verwenden.

Den Teig mit Folie abdecken und mindestens 48 Stunden Aroma ziehen lassen. Dann auf einem Backblech, mit Backpapier ausgelegt, gut 1/2 cm dick ausrollen

Backzeit: ca. 25 Minuten Strom: 175° C (vorgeheizt) Gas: Stufe 2  
(vorgeheizt) Heißluft: 160° C (vorgeheizt)

Den Puderzucker sieben, mit Zitronensaft und -schale verrühren und unter Rühren gut durchkochen lassen, dann das Kirschwasser dazugeben. Die noch heißen Schlemmerli damit überziehen.

Den Guß etwas antrocknen lassen und das Gebäck in Rechtecke oder Rauten schneiden.

HA\*\*\*\*\*