



Sieglinde Pircher

Mehr über mich:

www.facebook.com/sieglinde-pircher

Mein Betrieb:

100 Grad Kunstvolles backen.
Bruneck



Ingwer & Kokosblütensirup

Meine Aroma Gewürzblätter

Portionen: ca. 50 Stück, je nach Größe

Meine Zutaten:

350 g Dinkelmehl
1 TL Ingwer
je 1/2 TL Natron
Salz

Gewürze/Aromen

gemahlene Nelke und
Muskat
1 TL Zimt

Weitere Zutaten

125 g zimmerwarme
Butter
100 g braunen Zucker
50 g Ei (1 M Ei)
100 g Honig
100 g Kokosblütensirup
oder Agavensirup

Für den Dekor

150 g Puderzucker
25 g Eiweiß

Zubereitung:

Das Dinkelmehl mit dem Ingwer gut vermischen. In Folge das Natron, das Salz und die weiteren Gewürze/Aromen begeben. Die Butter, den braunen Zucker, das Ei, den Honig und den Kokosblütensirup begeben. Alle Zutaten sehr schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt über Nacht kühl stellen. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Den Teig ca. 3-4 mm dick ausrollen und mit einem spitzen Messer oder passenden Ausstecher kleine Blätter (in ca. 7-8 cm Länge) ausschneiden oder ausstechen. Für den wahrzunehmenden Blattstiel das Ende des jeweiligen „Blattes“ mit den Fingern waagrecht leicht zusammendrücken. Die Blätter auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Je nach Größe und Dicke der Blätter diese ca. 7 - 10 Min. nach Sicht backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Für den Dekor Puderzucker und Eiweiß mit den Schneebesens gut verrühren. Den „Guss“ in einen Spritzbeutel (mit kleiner Lochtülle) füllen und die Blätter nach Belieben dekorieren. In Folge abtrocknen lassen.

Mein Tipps:

Haltbarkeit: in luftdicht verschlossener Metalldose mind. 2 Wochen. Deco kann auch mit geschmolzener Schokolade ausgefertigt werden.

Backzeit: 7-10 min.

Backtemperatur: 180 °C / Umluft 160°C