

_____ MIT HOLZFEUER UND KUPFERKESSEL

_____ BELGISCHE KARAMELLPLÄTZCHEN

1. Stroop, Zucker, weiche Butter und Zimt mit dem Mixer schaumig schlagen.
Mehl und Backpulver vermischen und alles zusammen zu einem Teig kneten.
2. 3 bis 4 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen, danach zu einem ca.
1/2 cm dicken Teig ausrollen und mit Plätzchenförmchen ausstechen.
3. Bei 160°C ca. 15 Minuten backen.

Tipp: Wer es lieber etwas weniger süß mag, kann den braunen Zucker weglassen.

Guten Appetit!

Zutaten

150 ml	Stroop
50 gr	brauner Zucker
100 gr	Butter
1/2 Pck	Backpulver
1/4 TL	Salz
1/2 TL	Zimt
225 gr	Mehl

