

# Braune runde Gewürzkuchen



## Zutaten

Teig:

- 300 g Mehl
- 50 g Kakao
- 250 g Puderzucker
- 125 g Butter
- 2 Eier
- 1/2 TL gemahlene Nelken
- 1 TL Zimt
- 1 gemahlene  
Messerspitze Muskatnuss
- 1 TL Backpulver

Guss:

- 90 g Puderzucker
- 2 EL Wasser

## Zubereitung

Die Zutaten des Teiges zu einem Mürbeteig verarbeiten.

Man rollt den Teig messerrückendick aus und sticht runde Plätzchen aus.

Man backt sie bei schwacher Hitze; sie sollten nicht bräunen, eher noch ein wenig weich sein.

140°C bei Ober- u. Unterhitze,  
120°C bei Umluft.

Nach dem Backen bestreicht man sie dünn mit einem Guss aus Wasser und Puderzucker.



Viel Spaß beim Backen !

Ellen