

Braune Kuchen

Zutaten:

900 g Weizenmehl (Type 405)
675 g dunkler Zuckerrübensirup
90 g Schmalz
185 g Butter

20 g Braune Kuchengewürz oder (1,5 TL Natron, $\frac{1}{4}$ TL Nelkenpulver, $\frac{3}{4}$ TL gemahlener Zimt)

1,5 TL Salz
95 g fein gemahlene Mandeln
9 g Vanillezucker

Zitronenabrieb von 1 unbehandelten Zitronenschalen

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten in die Küchenmaschine geben und miteinander vermengen.
Den Sirup leicht anwärmen, so wird er flüssiger und macht die Verarbeitung etwas einfacher.

Sirup zur Mehlmischung geben und den Teig, mit dem Knethaken, gut durchkneten.
Alles zu einer großen Kugel formen und, in Frischhaltefolie eingewickelt, mindestens ein paar Stunden, im Kühlschrank durchziehen lassen, besser noch über Nacht.

Mit dem Nudelholz so dünn wie möglich ausrollen, etwa 2-3 mm.

Nun mit den Ausstechformen Kekse ausstechen und auf dem Backblech mit Backpapier verteilen.

Man die Kekse recht eng aneinander legen, da der Teig im Ofen kaum weiter aufgeht.

Den Monolith Classic auf 220 Grad mit den Deflektorsteinen aufheizen, 2. & 3. Ebene mit rein und auf die dritte Ebene den Pizzastein legen.

Bei 220°C backen (ca. 7 bis 9 Minuten)

Direkt aus dem Monolith sind die Kekse noch weich, daher die Braunen Kuchen auf dem Blech auskühlen lassen, sie sollen hart werden!