# Orientalische Gewürzprinten

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Kirsten Marx

**Zutaten:**
150 g Ahornsirup
70 g braunen Zucker
50 g Butter
50 g Datteln ohne Stein
Angeriebene Schale von 1/2 Bio-Orange
Je 1 TL gem. Zimt, Nelke, Kardamom und Anis
1 Ei
100 g Grümmel-Kandis
325 g Mehl, evt. mehr
1 Tl Backpulver
(Bei mir kam noch etwas geriebener Ingwer dazu)

1 Eigelb
diverse halbierte Nüsse nach Belieben

**Zubereitung:**
Teig in der CC mit dem K-Haken verknetet.
Direkt zwischen Frischhaltefolie ca.
1/2 cm dick ausrollen, Rauten ausschneiden.

Rauten mit verrührten Eigelb bestreichen und mit den

Nusshälften dekorieren, bei 180 Grad, O/U, 10 min backen.

---

# Salatdressing zu Feldsalat etc.

Rezept und Anleitung von Anissa Reinhard zur Verfügung gestellt

**Zutaten:**
1 EL Ahornsirup oder  Honig
2-3 EL Balsamicoessig
3 EL Öl wie Rapsöl oder so (Olivenöl ist uns zu stark)
1-2 EL Wasser
Salz und Pfeffer
und dann ca eine halbe rote Zwiebel

**Zubereitung:**
Alles in die Gewürzmühle geben und mixen. Man muss auf jeden Fall abschmecken und von manchem doch noch dazu geben.

Ist auf jeden Fall süß, aber mein absolutes Lieblingsdressing für Feldsalat. Wobei das sicher auch gut zu anderem Salat passt.