

# 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.