

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.