



Backen wie die Profis

Braune Kuchen

... knackig und würzig – ein typisch norddeutsches Adventsgebäck



Eigentlich müssten die „Braunen Kuchen“ braune Plätzchen heißen; im Norden Deutschlands werden sie aber „Braune Kuchen“ genannt (warum auch nicht: Die Nordsee müsste ja schließlich auch Nordmeer heißen, oder? – So sind sie halt, die Nordlichter.), die sich großer Beliebtheit erfreuen. Zu Weihnachten und in der Adventszeit sind sie in vielen Haushalten ein Klassiker.

Der würzige Geschmack resultiert aus dem hohen Anteil dunklen Zuckersirups, sowie der speziellen Gewürzmischung mit z.B. Muskat, Nelken, Anis, Ingwer, Pfeffer, Koriander, Zimt und Zitrone.

Die fertige Gewürzmischung „Braune Kuchen“ wird i.d.R. in der Herbstzeit im Lebensmitteleinzelhandel angeboten. Sollten Sie diese in Ihrer Region nicht erhalten, können Sie alternativ auch eine Pfefferkuchengewürzmischung verwenden und würzen diese zusätzlich mit 1-2 Teelöffel Zimt und gemahlenem Muskat nach.

Der Teig ist plastisch und lässt sich sehr gut dünn ausrollen. Wenn Sie das Ausstechen des Teiges gemeinsam mit Ihren Kindern, Enkelkindern, Nefen oder Nichten vornehmen, können Sie dieses zu einem unvergesslichen, vorweihnachtlichen Familienereignis gestalten.

Das fertige Gebäck trocken und luftdicht verpackt lagern; dann bleiben die Braunen Kuchen lange so wie sie sein sollen: Knackig und hart!

Braune Kuchen

Beschreibung	Zutaten	Menge
<p>Den Rübensirup und die Margarine in einen Topf geben und erwärmen, bis sich die Margarine vollständig aufgelöst hat.</p> <p>Die erwärmte Sirup-Margarine-Mischung in die Rührschüssel Ihrer Küchenmaschine umfüllen und auf Handtemperatur abkühlen lassen. Zucker, Eier und Gewürze hinzufügen und unterrühren.</p> <p>Anmerkung: Backpulver nur hinzufügen, sofern die Gewürzmischung kein Backtriebmittel enthält! Das gesiebte Mehl hinzufügen und mit der Küchenmaschine mittels Knethaken zu einem homogenen Teig verkneten. Den fertigen Teig vor der Weiterverarbeitung über Nacht im Kühlschrank kühlstellen.</p>		
	dunkler Rüben-Sirup (z.B. Graftschafter Goldsaft)	500 gr.
	Margarine (z.B. Rama)	250 gr.
	Zucker	375 gr.
	Eier (2 Stück)	110 gr.
	Saft einer Zitrone	70 gr.
	Braune Kuchen Gewürzmischung	1 Päckchen
	Mehl, gesiebt	1.000 gr.
	ggf. Backpulver (Anmerk. beachten)	(1 Päckchen)
	Summe	2.306 gr.

Backen (im vorgeheizten Backofen)

Backtemperatur	175° C / Heißluft
Backzeit	ca. 15 Minuten

Tipp! Sofern in Ihrer Region eine Braune Kuchen Gewürzmischung nicht erhältlich ist, können Sie auch 1 Päckchen Pfefferkuchengewürz (15 gr.) verwenden. Um den Geschmack zu intensivieren empfiehlt es sich ggf. je 1-2 Teelöffel gemahlene Zimt und Muskat hinzuzufügen. Den fertigen Teig können Sie ohne weiteres 2-3 Wochen im Kühlschrank lagern und nach und nach aufarbeiten.



Den Teig wie beschrieben herstellen und über Nacht kühlstellen.



Den gekühlten Teig von Hand gut durchkneten und dünn (ca. 1,5 mm) ausrollen. Mit unterschiedlichen Ausstechformen ausstechen.