

# Agathenburger Backofenverein "Gothenbörger Backobenfrünn"

## Braune Kuchen Rezept

### Zutaten

- 2 1/2 kg Mehl
- 1 kg Zucker
- 1 kg Kuchensirup
- 500 g Butter
- 500 g Schmalz
- 1 – 1 ½ TL gemahlene Zimt
- 1 – 1 ½ TL gemahlene Nelken
- 1 – 1 ½ TL gemahlene weißen Pfeffer
- 1 – 1 ½ TL gemahlene Kardamom
- 1 – 1 ½ TL geriebene Zitronenschale
- 1 – 1 ½ TL gemahlene Muskatblüte
- 1 – 1 ½ TL gemahlene Koriander
- 1 – 1 ½ TL Hirschhornsalz
- 1 – 1 ½ TL Pottasche
- 1 – 1 ½ TL Speise-Natron aufgelöst in 1 Esslöffel Rosenwasser oder Likör

### Zubereitung

Sirup, Zucker, Butter und Schmalz in einem großen Topf unter Rühren erhitzen, bis alles geschmolzen ist (nicht kochen). Mehrmals umrühren und abkühlen lassen bis die Masse lauwarm ist.

Mehl und Gewürze vermischen und in die lauwarme Masse geben. Pottasche in 1 EL Wasser auflösen und dazugeben. Alles schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Wichtig: Teig 1 bis 2 Wochen bei Zimmertemperatur ruhen lassen und dann erst ausrollen, Figuren ausstechen und bei 175 bis 180 Grad zehn Minuten backen.

Eventuell noch mit Puderzuckerguss bestreichen.