

Züri-Tirggel

20 - 25 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

300 g Honig

½ TL Ingwer

½ TL Koriander

½ TL Anis

2 EL Rosenwasser oder Wasser

350 g Mehl

1 Teig:

Honig in einer Pfanne erwärmen, bis sich die Honigkristalle aufgelöst haben. Gewürze und Rosenwasser begeben, gut mischen und den Honig abkühlen lassen. Mehl in eine Schüssel geben, den Honig begeben und kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst.

Teig flach drücken, in Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht kühl stellen.

2 Vorbereiten:

Model (oder Prägerolle) und passenden runden oder ovalen Ausstecher bereitstellen.

Backblech mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 280 °C



Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche so dünn wie möglich auswallen (max. 2 mm dick) und das Model mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Passende Stücke zuschneiden oder ausstechen, Teigstück auf das Model legen und mit den Fingern festdrücken, sodass der Teig überall geprägt wird. Teigstücke vorsichtig lösen und auf das Backblech legen. Achtung: Kein Backpapier verwenden, dieses könnte sich bei diesen Temperaturen entzünden! In der Mitte des vorgeheizten Backofens während 2 bis 3 Minuten backen (bis sich der Rand leicht zu bräunen beginnt).

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: 2 - 3 Minuten

Aus dem Backofen nehmen, mit einem Spatel vom Blech lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für die Herstellung mit einer Prägerolle: Mit der Prägerolle mit Kraft über den Teig wallen, damit das Muster geprägt wird. Dann mit dem Teigrädli Rechtecke zuschneiden oder mit einem Ausstecher ausstechen.

