

Moppen (Gewürzplätzchen)

Zutaten:

300 g Mehl

250 g Zucker

2 Eier

je 1 Prise Zimt und Nelkenpulver

1 Prise Pottasche in 2 Esslöffel Milch
aufgelöst



Außerdem:

50 g Haselnüsse

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig rühren und die übrigen Zutaten daruntermischen. Der Teig muss etwas weich sein darum nicht zu viel Mehl einkneten!

Über Nacht ruhen lassen. Am anderen Tag den Teig zu einer Rolle formen, gleichmäßige Scheiben abschneiden und diese zu Kugeln drehen.

Auf ein gefettetes, mit viel Mehl bestäubtes Blech setzen. Nicht zu eng aneinander weil sie etwas auseinander laufen. Jede Kugel etwas flach drücken und mit einer halben Haselnuss verzieren.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 20-25 Minuten backen. Nach dem Backen etwas abkühlen lassen und vorsichtig vom Blech lösen.