Braune Kuchen



Zutaten:
125 g Rübensirup
125 g Zucker
125 g Margarine
375 g Mehl
1 gestrichener Teelöffel Backpulver
1 Messerspitze Nelkenpulver
2 Teelöffel Kardamom
2 Teelöffel Zimt
abgeriebene Schale von einer Halben Zitrone
2-3 Esslöffel Wasser

Außerdem:
Fett für das Backblech

Zubereitung:
Für den Teig den Rübensirup, Zucker und Margarine in einen kleinen Topf erhitzen, bis der Zucker gelöst ist.
Das Mehl mit dem Backpulver, Nelken, Kardamom und Zimt vermischen und durchsieben. Zitronenschale und die abgekühlte Sirupmasse dazugeben und verkneten. Nach Bedarf Wasser zufügen. Im Kühlschrank abkühlen lassen.
Den Teig ausrollen und Herzen, Sterne oder andere Formen ausstechen. Auf ein gefettetes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 190°C etwa 10 Minuten backen.