Hamburger braune Kuchen

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 1:15 h
- **Zubereitungszeit:** 1:15 h
- **Fertig in** 2:30 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '150', 'cook_time' : '1:15 h', 'prep_time' : '1:15 h', 'servings' : '10', 'yield' : '' });

Eine „wahre Hamburger Spezialität der Hamburger Familien“ seit Generationen in der Adventszeit.

Zutaten

- 375 g Mehl
- 200 g Rübenkraut
- 65 g brauner Zucker
- 40g Butter
- 25 g Schmalz
- 1 Tl Natron
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 60g Orangeat und Zitronat, fein gewürfelt
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 30 g gehackte Mandeln
- 1 Tl Zimt

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teig:

Schritt2

Die Butter mit dem braunen Zucker erhitzen bis sich der Zucker aufgelöst hat; abkühlen lassen. Das Mehl sieben und das Backpulver dazu geben.

Schritt3

Die Mandeln, Zitronat und Orangeat, Zimt, Vanillezucker, Natron und Zitronenabrieb untermischen.

Schritt4

Mit dem Rübenkraut und der Butter von der Mitte aus, gut miteinander verkneten, (Küchenmaschine)

Schritt5

In Klarsichtfolie 1 Stunde in den Kühlschrank legen, besser am Vortag machen.

Schritt6

Danach so „dünn als möglich ausrollen“

Schritt7

(sehr wichtig, ca. 2mm, da sie sonst sehr hart werden können) und Plätzchen, in verschiedenen Formen, ausstechen.

Schritt8

Dicht an dicht auf ein gemehltes Backblech setzen und

Schritt9

bei 175° ca, 8-9 min. backen.

Schritt10

Vom Blech gleiten lassen, dann sind sie noch etwas weich, auskühlen lassen.

Schritt11

In einer dicht schließenden Keksdose lagern

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** adventszeit, regional, saisonal, traditionell

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hamburger-braune-kuchen/