

Thorner Kathrichen

Zutaten

125 g Honig
100 g Rohrohrzucker
1 Ei
1 TL Zimt
1/4 TL Nelkenpulver
1 TL Orangenabrieb
375 g Dinkelmehl (Typ 630)
1/2 TL Hirschhornsalz
1/2 TL Pottasche

Zubereitung

Honig und Zucker erhitzen und wieder abkühlen lassen.

Zimt, Nelken, Ei und Orangenschale unterrühren. Mehl mit Hirschhornsalz mischen und unter die Honigmasse mischen. Pottasche in etwas warmem Wasser lösen und zum Teig geben. Diesen 2-3 Tage abgedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Backofen auf 175°C Grad Umluft vorheizen.

Den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen, Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Im Backofen ca. 10 Minuten hellbraun backen. Auskühlen lassen.

Für den Zuckerguss Puderzucker und Zitronensaft verrühren und die erkalteten Kathrichen damit verzieren.

