

Lakritzguetzli

(Sorgfältig und liebevoll aus dem Dänischen übersetzt von meinem Sohn)

200 g hvedemel
125 g smør
160 g rørsukker
1 æg
½ tsk. bagepulver
15-20 g Raw Liquorice Powder
70 g tørrede tranebær

Bland alle ingredienserne i en skål og ælt dejen godt igennem. Læg dejen på bagepapir og tril den til en lang rulle. Læg dejrullen i fryseren i ca. 30 minutter til den er hård. Skær rullen ud i 1 cm tykke skiver og tryk dem lidt fladere. og fordel småkagerne på en plade med bagepapir. Bag småkagerne i en 180 grader varm ovn, ved varmluft, i 8-10 minutter. Når småkagerne er færdigbagt, lægges de på en rist til afkøling, klar til at forkæle ganen.

200gr Mähl
125gr Butr
160gr Rohrzuckr
1 Ai
1/2 teeløffl Backpulvär
15-20gr Raw liquorice Powder
70gr getrocknete Preiselbeeri

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und den Taig gut massieren. Taig auf Backpapier legen und laaaaaaang rollen. Taigrolle 30 min. in Gfrüher schmeissen bis hart. Rolle in 1cm dicke Scheiben schneiden und flach drücken. Scheiben auf Backblech&-papier legen. Kookies in 180 Grad vorgewärmten 8-10 min. backen (Warmluft). Wenn Kookies fertig, abkühlen lassen und anschliessend alles in das WC spülen.