

Züri-Tirggel Rezept



Wahrscheinlich haben Sie keine so schöne Holzform (Model) wie die, in denen die Tirggel normalerweise gebacken werden. Macht aber nichts, auch wenn sie nicht so schön verziert sind: schmecken tun sie allemal! Und es ist auch gar nicht schwer, gute Resultate zu erzielen.

Die Zutaten für den Teig:

800 g Honig
30 g Ingwer
30 g Zimt
5 g Nelkenpulver
5 g Muskat
1 Msp. Pimentpfeffer
2 EL Rosenwasser
800 g Mehl (knapp)

Die Zubereitung:

Den Honig mit den Gewürzen im Wasserbad erhitzen, das Mehl darunter arbeiten, bis sich die Masse von der Schüssel löst.

Wer ein spezielles Holzmodel hat, bestreicht dieses gleichmässig mit Öl und wällt den Teig darauf 1 1/2 mm dünn aus. Die "Tirggel" werden sorgfältig vom Holz abgelöst und auf dem schwach gefetteten und gemehlten Blech bei ca. 300 Grad Oberhitze auf der obersten Rille ca. 2 Minuten gebacken. Das Relief muss braun werden, während die Unterseite weiss bleibt.

Wer kein Holzmodel hat, wällt die "Tirggel" auf wenig Mehl dünn aus, oder dreht sie z.B. durch die Nudelmaschine und schneidet sie dann in Dreiecke, Vierecke oder auch Sterne und andere Formen.

Än Guätä!

