

# Zürcher Tirggeli.



Rezept für ca. 25 Stück.

**Zutaten:** 800 g Honig, 30 g gemahlener Ingwer,  
30 g Zimt, 5 g gemahlene Nelken,  
5 g Muskatnuss, 1 Msp. weisser Pfeffer,  
2 EL Rosenwasser, 800 g Mehl

Den Honig mit den Gewürzen im Wasserbad erhitzen, Mehl darunterziehen, bis sich die Masse von der Schüssel löst. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Die Teigmasse auf ein wenig Mehl 2 mm dünn auswallen, in Vierecke oder Dreiecke schneiden (ca. 7–10 cm Seitenlänge). Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech im vorgeheizten Ofen bei 300 Grad Oberhitze ca. 2–3 Minuten backen: Die Oberseite sollte braun werden, die Unterseite weiss bleiben. Wer ein spezielles Holzmodel hat, wallt die Tirggel darauf aus. Model unbedingt regelmässig mit Öl bestreichen! Falls Sie kein Model haben, können Sie mit einer Gabel den Tirggel verzieren.

**Tipp:** Fertige Tirggel unbedingt luftdicht verschlossen aufbewahren, damit sie nicht weich werden.