

## Honig - Kuchen 2

Kategorien: Kuchen, Plätzchen, Lebkuchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

### TEIG

---

250	Gramm	Mehl
175	Gramm	Honig
50	Gramm	Zucker
50	Gramm	Margarine
2	Essl.	Wasser
1		Eigelb
1	Pack.	Zitroback
1	Essl.	Kakao
1	Messersp.	Gemahlene Nelken
1	Messersp.	Kardamom
3	Teel.	Backpulver
150	Gramm	Gemahlene Mandeln
50	Gramm	Orangeat (feingehackt)
50	Gramm	Korinthen (feingehackt)

### VERZIERUNG

---

1/8	Ltr.	Wasser
100	Gramm	Puderzucker
	Etwas	Zitronensaft
		Mandeln
		Belegkirschen
		O.a.

### Anleitung:

Honig, Zucker, Margarine und Wasser langsam erhitzen bis alles Aufgeloest ist. Eigelb unterruehren und dann etwas abkuehlen lassen. Gewuerze, Mehl und Backpulver miteinander vermischen und 2/3 davon in Das Honig-Gemisch unterruehren. Anschliessend Mandeln, Orangeat und Korinthen reinmachen und gut verkneten. Den Rest des Mehlgemisches Reinmachen.

Backen Teig ungefaehr 1/2 cm ausrollen. Backzeit 12-15 Minuten bei 180°C.

Noch warme Plaetzchen mit dem Wasser-Zuckergemische bepinseln