

Honigbrot

Kategorien: Kuchen, Profi, Weihnachtsen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Langnese Orangen - Honig
200	Gramm	Zucker
65	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
65	Gramm	Butter
125	ml	(1/8l)Malzbier erwärmen Zerlassen, kalt stellen Unter die fast erkaltete Masse
1		Ei
1/2	gestr. TL	Je Kardamon, Nelken
1	gestr. TL	Zimt
1		Fläschchen Dr.Oetker Original Backin mischen Sieben, unterrühren

GUS

100	Gramm	Gesiebter Puderzucker
-----	-------	-----------------------

Anleitung:

Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Puderzucker mit etwas Wasser zu einer Dickflüssigen Masse verrühren. Erkaltes Gebäck damit bestreichen, nach Belieben ausgarnieren.

Strom : 170 - 200° C Gas : Stufe 3 -4 Backzeit: etwa 20 Min