

Honigkuchen 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 untarruehren und dann etwas abkuehlen lassen. Gewuerze, Mehl und Backpulver miteinander vermischen und 2/3 davon in das Honig-Gemisch untarruehren. Anschliessend Mandeln, Orangeat und Korinthen reinmachen und gut verkneten. Den Rest des Mehlgemisches Reinmachen.

Teig ungefaehr 1/2 cm ausrollen und beliebige Formen ausstechen oder schneiden mal größer mal kleiner.

Mit Mandeln, Belegkirsche usw. ausgarnieren.

Nach dem Backen mit einer Glasur aus gebräuntem Weizenpuder der in Wasser kurz aufgekocht recht flüssig, dann glänzt der Honigkuchen schön.

Backzeit 12-15 Minuten bei 180°C.

Noch warme Plaetzchen mit dem Wasser-Zuckergemische bepinseln.