

Nürnberger - Honigbusserln, Honigpl. Mit Kaffe ...

Kategorien: Weihnachten, Backen, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

		Weihnachtsplätzchen mal anders
40	Gramm	Zitronat, gewürfelt
1		Ei(er)
1	Essl.	Honig
125	Gramm	Zucker
1/2	Teel.	Zimt
1	Messersp.	Nelke(n), gemahlen
175	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
2	Teel.	Kaffee - Pulver (für den Guß), Instant
1	Essl.	Rum (für den Guß)
70	Gramm	Puderezucker (für den Guß)
50	Stücke	Konfekt (Schoko-Mokkabohnen)

Anleitung:

Das Zitronat fein hacken und beiseite stellen. Ei mit Honig, Zucker, Zimt und Nelken mit dem Schneebesen des Handrührers schaumig rühren. Mandeln und Zitronat unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach mit dem Knethaken des Handrührers unterkneten, so daß ein fester Teig entsteht.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Aus dem Teig mit leicht bemehlten Händen kirschgroße Kugeln formen und nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen (etwas Abstand zwischen den Kugeln lassen, ca. 40 Stück pro Blech). Auf der mittleren Schiene des Backofens etwa 12-14 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für den Zuckerguß den Instant-Kaffee in je 1 EL Rum und Wasser vollständig auflösen. Den Puderezucker sieben und unterrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind (Menge des Puderezuckers kann variieren, es soll ein mittelzäher Guß entstehen, der nicht zu stark verläuft). Die Honigbusserl mit der runden Oberseite in den Guß tauchen und auf ein Kuchengitter legen. Die Mokkabohnen auf der Unterseite mit etwas Zuckerguß betupfen und je eine auf die Plätzchen setzen und das Ganze trocknen lassen.

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten