

Adventskalender

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

250	Gramm	Honig
125	ml	Sonnenblumenöl
125	Gramm	Diamant Brauner Zucker
50	Gramm	Zitronat
50	Gramm	Orangeat
100	Gramm	Gemahlene Mandeln
1	Messersp.	Gemahlene Nelken
1/2	Teel.	Zimt
1	Prise	Salz
500	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
2		Eigelb
		Zum Verzieren:
500	Gramm	Diamant Puderzucker
3		Eiweiß
		Lebensmittelfarbe
		Marzipan-Rohmasse

Anleitung:

Honig, Öl und braunen Zucker unter Rühren erhitzen und einmal aufkochen lassen, bis der Zucker gelöst ist. Zitronat und Orangeat fein hacken, mit Mandeln und Gewürzen dazugeben und die Masse abkühlen lassen.

Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben und von der Mitte her mit dem Honiggemisch und dem Eigelb gut kneten. Den Teig zu einem 1-2 cm hohen Rechteck auf einem gut gefetteten Backblech ausrollen.

Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) 25-30 Minuten backen.

Rechteck in entsprechende Kästchen einteilen, in der Mitte ein größeres Feld frei lassen. Puderzucker sieben, mit Eiweiß zu einer zähflüssigen, spritzfähigen Masse verrühren und einen Teil mit Lebensmittelfarbe einfärben. Mit der Glasur Linien ziehen und Zahlen in die Kästchen schreiben.

Marzipan mit etwas gesiebtem Puderzucker verkneten, ausrollen. Eine weihnachtliche Figur ausstechen oder ausschneiden und verzieren.

Tipp:

Für eine glatte Oberfläche die Teigplatte nach dem Erkalten auf ein Kuchengitter stürzen und Rückseite verzieren.