

Honig - Busserln

Kategorien: Plätzchen, Teig, Gebäck

Zutaten für: 120 Stück

2		Eier
2	Essl.	Honig
250	Gramm	Zucker
1	Teel.	Zimt
1/2	Teel.	Gemahlene Nelken
100	Gramm	Gehackte Mandeln
350	Gramm	Mehl
1	Essl.	Backpulver
		Mehl zum Formen
1 1/2	Teel.	Instant-Kaffeepulver
1	Essl.	Rum
40	Gramm	Puderzucker
		Zitronat ? (fehlte)

Anleitung:

Zitronat fein hacken. Eier mit Honig, Zucker, Zimt und Nelken schaumig rühren. Mandeln und Zitronat unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, nach und nach unterkneten. Ofen auf 180°C vorheizen. Aus dem Teig mit bemehlten Händen kirschgroße Kugeln formen. Auf ein Blech mit Backpapier setzen und 13 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Kaffeepulver in Rum mit 1 El. Wasser auflösen. Gesiebten Puderzucker unterrühren. Honigbusserln mit Glasur bestreichen und trocknen lassen. Mit Kaffeebohnen verzieren.