

Honig - Kekse - Neu

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

3		Bleche; ca.
250	Gramm	Honig
125	Gramm	Zucker
		Salz
65	Gramm	Butter
65	Gramm	Schweineschmalz
500	Gramm	Mehl
3		Gestr., TL Backpulver
1	Beutel	Lebkuchengewürz
30	Gramm	Gemahlene Haselnüsse

Anleitung:

Honig mit Zucker, einer Messerspitze Salz, Butter und Schmalz unter Rühren erhitzen. Abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver, Lebkuchengewürz und Haselnüssen mischen. Abgekühlten Honig untermischen, alles zu einem glatten Teig verkneten. Zwei bis drei Tage stehen lassen. Auf wenig Mehl ganz dünn ausrollen und Kekse ausstechen. Kekse auf dem Blech auf Backpapier bei 200 Grad acht bis zehn Min. backen. Die Kekse mit Zuckerguss verzieren.

In den Weingegenden Ostösterreichs, vor allem im Burgenland und in Niederösterreich, isst man dieses deftige Gebäck zum Wein oder zum Gespritzten als kleinen Imbiss.