

Honig - Kipfel

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Flüssiger Honig
50	Gramm	Zucker
50	Gramm	Butter
250	Gramm	Mehl
3	gestr. TL	Backpulver
1	mittl.	Ei
1	Pack.	Vanillezucker
50	Gramm	Grümmelkandis

AUSSERDEM

Puderrucker zum Wälzen

Anleitung:

Zubereitung: Den Honig mit dem Zucker und dem Fett in einen Topf geben und unter Rühren langsam zerlassen, anschließend in eine Rührschüssel umfüllen und erkalten lassen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und zusammen mit dem Ei und dem Vanillezucker zu dem erkalteten Honig-Zucker-Butter-Gemisch geben. Mit den Knethaken zuerst auf niedriger Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Zum Schluss den Kandis kurz unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. im Kühlschrank rasten lassen. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Kipfeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Kipfel im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 C ca. 10 Minuten backen. Noch heiß im Puderrucker wälzen.

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,07