

Mandel - Printen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Honig
250	Gramm	Weizenvollkornmehl (L)
100	Gramm	Aprikosenkonfitüre (L)
2	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Butter
1	Teel.	Lebkuchengewürz (L)
1	Essl.	Rum (L)
75	Gramm	Kandiucker (L)

Anleitung:

Kandiucker zwischen zwei Geschirrtuchern fein zerkleinern. Honig mit Fett und Rum erwärmen, verrühren, abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver, dem Lebkuchengewürz und zerstosenem Kandis mischen, unter die Honigmasse rhren. ber Nacht zugedeckt ausquellen lassen. Am nächsten Tag den Teig etwa 0,5 cm dick ausrollen, in breite Streifen (2,5 x 4 cm) schneiden und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Die Aprikosenkonfitüre erhitzen, durch ein Sieb streichen und die Plätzchen damit glasieren. Auf jedes eine Mandelhlfte setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) etwa 10 min. backen.