

## 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.