

Weihnachtsbacken Rezepte

Gefüllter Honigkuchen

Gattung: Gebäck, Backen, Dörrobst, Kuchen, Marzipan, Weihnachten

500 g Honig	2 Teel. Zimt
125 g Schmalz	1/2 Teel. Nelken; gemahlen
75 g Butter oder Margarine	1/2 Teel. Kardamom; gemahlen
200 g Zucker	1/2 Teel. Anis; gemahlen
700 g Mehl	40 g Kakao
1,50 Becher Backpulver	

Für Die Füllung

125 g Pflaumen, getrocknet	150 g Mazipanrohmasse
125 g Aprikosen, getrocknet	1/2 Dose/n Preiselbeeren; von fester - Konsistenz
125 g Apfelringe, getrocknet	
125 g Feigen, getrocknet; oder	100 g Mandeln; gehackt
500 g anderes gemischtes Backobst	125 g Rum-Rosinen

Außerdem

50 g Butter

Für Den Guss

1 Eiweiß	1 Zitrone; Saft davon
250 g Puderzucker	

Trockenfrüchte für die Füllung einige Stunden in kaltem Wasser einweichen. Für den Teig Honig, Fett und Zucker in einem Topf erwärmen (aber nicht kochen lassen). In eine Schüssel geben. Mehl mit Backpulver, Gewürzzutaten und Kakao mischen und dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Danach mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Bei Bedarf noch etwas Mehl unterkneten, falls der Teig sich nicht ausrollen lässt. Den Teig halbieren und eine Hälfte auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Abgetropfte Früchte klein schneiden und in eine Schüssel geben. Marzipanrohmasse mit Preiselbeeren und Mandeln verrühren. Rum-Rosinen untermengen. Alles mit den Früchten mischen. Als Füllung gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Restlichen Teig auf bemehlter Arbeitsfläche in Größe des Bleches ausrollen und die Füllung damit abdecken. Fest andrücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 Grad; Gasherd: Stufe 2) 50 bis 60 Minuten backen. Danach den heißen Kuchen mit zerlassener Butter bestreichen und auskühlen lassen. Dann 20 Stücke daraus schneiden. Für den Guss Eiweiß mit Puderzucker steif schlagen, Zitronensaft unterrühren. Kuchenstücke damit bestreichen und fest werden lassen. Belegkirschen sehr fein würfeln. Mandeln goldbraun in einer Pfanne rösten. Honigkuchen damit verzieren.