

Kuchen Backen Rezepte

Biberfladen Mit Honig

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Backen Kuchen, Schweiz, Weihnachten

| | |
|--------------------|-------------------------|
| 200 g Honig | 15 g Backpulver |
| 200 g Zucker | 1 Spur Zimtpulver |
| 500 g Halbweißmehl | 10 g Gewürznelkenpulver |
| 20 g Butter | Wenig Muskat |
| 100 ml Milch | Wenig Kardamom |
| 1 Ei | |

Den Honig in einer Schüssel im Wasserbad oder auf schwachem Feuer ganz flüssig werden lassen.

Milch und Zucker aufkochen, zum Honig rühren und abkühlen.

In einer zweiten Schüssel das Mehl mit den restlichen Zutaten mischen, Honigmilch dazugeben und zu einem festen Teig verarbeiten.

Die Masse auf einem Kuchenblech von 22 - 24 cm Durchmesser und 3,5 cm Höhe verteilen, flach drücken, mit Milch bestreichen und mit einer Gabel verzieren.

Im Ofen bei 180 Grad während 30 Minuten backen.

mit einer Nadel kontrollieren, ob der Fladen ganz durch gebacken ist