

Kuchen Backen Rezepte

Kirsch Honigkuchen

Anzahl: 60 Stück, ca.

Gattung: Backen, Feste, Kirsche, Weihnachten

50 g	Zucker	1	Msp. Kardamom, gemahlen
1	geh. TL Vanillezucker	1	Msp. Muskatnuss, gemahlen
20 ml	Wasser	1/2	Zitrone (abgeriebene, - unbehandelte Schale dav
150 g	Honig	3 g	Hirschhornsalz
100 g	Mehl	2	Essl. Vollmilch
110 g	Vollkornmehl	30 g	Butter
1	Eigelb		Mehl für die Arbeitsfläche
1	Msp. Zimt		
1	Msp. Nelken, gemahlen		

Belag:

4	Essl. Kirschwasser	300 g	Vollmilchkuvertüre
30 g	Läuterzucker	60 g	kandierte Früchte
150 g	Kirschmarmelade, passiert		

Für den Honigkuchenteig den Zucker mit dem Vanillezucker, Wasser und dem Honig aufkochen. Die noch heiße Mischung und die beiden Mehlsorten verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Das Eigelb mit den gemahlene Gewürzen und der Zitronenschale verrühren und unter den Teig mischen. Das Hirschhornsalz in der Milch auflösen und unter den Teig arbeiten. Zum Schluss die Butter unterarbeiten und den Teig über Nacht abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 160 Grad ca. 20 Minuten backen, auskühlen lassen. Für den Belag 2 EL Kirschwasser mit dem Läuterzucker verrühren und den Honigkuchen damit einpinseln.

Die Kirschmarmelade darauf streichen und für 2 Stunden kühl stellen. Den Kirschhonigkuchen in Rauten oder Würfel schneiden, mit geschmolzener Kuvertüre überziehen und mit kandierten Früchten dekorieren. Den Honigkuchen in eine Gebäckdose schichten, jede Schicht mit Pergamentpapier abdecken.