

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Gefüllter Honigkuchen

Gattung: Backen, Blechkuchen, Pflaumenmus, Weihnachten

---

### Für Den Teig

200 g	Honig oder Sirup	1	Teel.	gemahlene(n) Zimt, gestrichen voll
100 g	Zucker	2	Tropfen	Backöl Bittermandel
1	Msp. Salz	500 g		Weizenmehl
50 g	Butter	1		Becher Backpulver
1	Essl. Wasser			
1	Ei			

### Für Die Füllung

375 g Konfitüre, nicht zu süß, am besten Pflaumenmus

### Für Den Guss

100 g Puderzucker 1 Essl. Zitronensaft

---

Den Honig oder Sirup mit Zucker, Salz, Butter und dem Esslöffel Wasser langsam erwärmen und zerlassen. In eine Rührschüssel füllen und kalt stellen. Unter die fast erkaltete Masse mit dem Rührbesen des Handrührers auf höchster Stufe Ei, Zimt und Backöl rühren. Mehl und Backpulver mischen und sieben, 2/3 davon esslöffelweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teigbrei mit dem Rest des Mehl auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verarbeiten. Sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzugeben.

2/3 des Teiges auf einem gefettetem Backblech ausrollen (reicht für 3/4 eines Blechs) und an den Seiten etwas Hochdrücken. Den übrigen Teig zu einer Decke der selben Größe ausrollen, mit Papier aufgewickelt zur Seite legen.

Den Teig auf dem Blech mit der Konfitüre gleichmäßig bestreichen, die Teigdecke darauf legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Backzeit : etwa 10 Minuten Strom : 200-220° C (vorgeheizt) Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)  
Heissluft : 180-200° C (nicht vorgeheizt) Für den Guss Puderzucker sieben und mit dem Zitronensaft glatt rühren, so dass eine dickflüssige Masse entsteht. Den Honigkuchen sofort nach dem Backen mit dem Guss überziehen und in gleichmäßige Streifen (3 x 9 cm) schneiden