

Weihnachtsbacken Rezepte

Honig Busserln

Anzahl: ca. 120

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

Für ca. 120 Stück

2	Eier	1	Essl. Backpulver
2	Essl. Honig		Mehl zum Formen
250 g	Zucker	1,50 Teel.	Instant-Kaffeepulver
1	Teel. Zimt	1	Essl. Rum
1/2	Teel. gemahlene Nelken	40 g	Puderrucker
100 g	gehackte Mandeln		Zitronat ? (fehlte)
350 g	Mehl		

Zitronat fein hacken. Eier mit Honig, Zucker, Zimt und Nelken schaumig rühren. Mandeln und Zitronat unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, nach und nach unterkneten.

Ofen auf 180°C vorheizen. Aus dem Teig mit bemehlten Händen kirschgroße Kugeln formen. Auf ein Blech mit Backpapier setzen und 13 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Kaffeepulver in Rum mit 1 El. Wasser auflösen.

Gesiebten Puderrucker unterrühren. Honigbusserln mit Glasur bestreichen und trocknen lassen. Mit Kaffeebohnen verzieren.