

Weihnachtsbacken Rezepte

Honigkuchengebäck

Gattung: Backen, Weihnachten

| | | | |
|---------|---|---------|--|
| 250 g | flüssiger Honig, | 1 Teel. | abgeriebene unbehandelte |
| 100 g | brauner Rohrzucker, | | -Zitronenschale, |
| 1 Pack. | Vanillinzucker, | | Mehl zum Ausformen, |
| 1 | Ei, | 2 Essl. | Schlagsahne, |
| 2 Essl. | Arrak oder Rum, | | Belegkirschen, |
| 250 g | Weizenmehl, (Type 1050) | | Kürbiskerne, |
| 250 g | Roggenmehl, (Type 1150) | | Liebesperlen, |
| 1 Pack. | Backpulver, | | Mandeln, |
| 1 Pack. | Honigkuchengewürz, oder 1 Ei fein gemahlener -Zimt, | | Pistazienkerne, Zuckerblümchen, Orangeat, Zitronat, eventuell farbige Bändchen |
| 1 | Msp. gemahlene Muskatnuss | | |
| 1 | Msp. gemahlene Nelken, | | |
| 1 | Prise Salz, | | |

1) Den Honig zusammen mit dem Zucker etwas erwärmen. Vanillinzucker, Ei und Arrak oder Rum zugeben und alles mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Die beiden Mehlsorten mit dem Backpulver, der Gewürzmischung oder dem Zimt, der Muskatnuss und den Nelken, dem Salz und der Zitronenschale vermischen und unter die Masse rühren.

2) Den Teig von Hand durchkneten und portions-weise auf einer bemehlten Unterlage oder zwischen zwei Lagen Backpapier etwa 1 cm dick ausrollen. Figuren wie Herzen, Tannenbäume oder Sterne ausstechen oder nach Pappschablonen ausschneiden.

3) Die Bleche befeuchten, mit Backpapier belegen und die Plätzchen darauf verteilen, dabei kleine Abstände einhalten. Die Oberfläche der Plätzchen sorgfältig mit Sahne bestreichen, dann nach Belieben mit den Belegkirschen, den Kürbiskernen, den Liebesperlen, den halbierten Mandeln oder den Pistazien, den Zuckerblümchen oder Stückchen von Orangeat und Zitronat verzieren. Bei den Plätzchen, die als Baumbehang dienen sollen, mit einem Schaschlikstäbchen, das mehrfach im Kreis herumgedreht wird, nicht zu kleine Löcher einstechen. Das Backpulver bewirkt, dass die Löcher beim Backen kleiner werden.

4) Den Backofen auf 200°C vorheizen und das Gebäck auf der mittleren Schiene etwa 20-25 Minuten backen. Die Honigkuchenplätzchen mit einer Palette vorsichtig vom Backblech heben und möglichst flach ausgebreitet auskühlen lassen. Farbige Bändchen durch die Löcher ziehen. Zum Aufbewahren der Plätzchen eignen sich gut verschließbare Keksdosen oder Gefrierboxen, die verhindern, dass die Plätzchen feucht und weich werden.

Honig

Am intensivsten schmeckt dieses Honigkuchengebäck, wenn dafür Imkerhonig verwendet wird. Es gibt ihn in unterschiedlichen Sorten für jeden Geschmack zu kaufen. Blütenhonig schmeckt zart, Waldhonig kräftig. Festen Honig darf man nur bis 30°C erwärmen, um ihn flüssig zu machen, da sonst wichtige Inhaltsstoffe verloren gehen. Am einfachsten ist es, das