

Weihnachtsbacken Rezepte

Honigkuchenteig

Gattung: Backen, Einfach, Honig, Kuchen, Weihnachten

500 g	Bienenhonig	200 g	Margarine
250 g	Zucker	2	Eier
1	Spritzer Salz	1	kg Mehl
1	Pk. Lebkuchengewürz	1/2	Pk. Backpulver
15 g	Kakao		Mehl zum Ausrollen

Zum Verzieren

1	Eiweiß	Nüsse
200 g	Puderzucker	evtl. Süßigkeiten
	Mandeln	

Honig, Zucker, Salz, Lebkuchengewürz, Kakao und Margarine in einen Kochtopf geben, unter Rühren erhitzen, bis der Zucker sich gelöst hat. Honigmasse abgekühlt in eine Rührschüssel geben. Eier mit dem Handrührgerät unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, zum Teig geben, einen glatten Teig kneten. Zum Schluss mit den Händen zu einer Kugel formen. Mit Folie abgedeckt im Kühlschrank ca. 2 Stunden ruhen lassen. Teig auf bemehltem Tisch 1/2 cm dick ausrollen. Beliebige Formen ausstechen oder ausschneiden, auf einem mit Backpapier belegten Blech backen.

Schaltung 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v. u. 160 - 180°, Umluftbackofen 10 - 15 Minuten
Kuchen nach dem Backen sofort vom Blech nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Für den Guss das Eiweiß steif schlagen, den gesiebten Puderzucker unterrühren. In einen Gefrierbeutel füllen, eine winzige Spitze abschneiden. Den Kuchen damit garnieren, mit Mandeln, Nüssen und Süßigkeiten bekleben.