Rezept

Honiglebkuchen

Ein Rezept von Honiglebkuchen, am 29.04.2024

Zutaten

350 g	Mehl
50 g	gemahlene Mandeln
1 TL	Zimtpulver
1 Prise	Salz
100 g	(Roh-)Rohrzucker
1	Ei (M)
	½ Pck. Backpulver
1 EL	Lebkuchengewürz
1 TL	Kakaopulver
150 g	Honig
100 g	Butter
	Ausstecher (z. B. Schneemänner oder Tannenbäume)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen, Blech mit Backpapier auslegen. Mehl mit Backpulver, Mandeln, Gewürzen, Kakaopulver und Salz vermischen.

2. Honig, Zucker und Butter in einem Topf (antihaftbeschichtet) unter Rühren erhitzen, bis der Zucker gelöst ist, dann in eine Schüssel umfüllen. Kurz abkühlen lassen. Mehlmischung und Ei mit den Knethaken des Handrührgeräts unterarbeiten.

3. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 6-7 mm dick ausrollen. Schneemänner oder Tannenbäume ausstechen, nach und nach aufs Blech legen und im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.