

Rezept

Honig-Mohn-Kuchen

Ein Rezept von Honig-Mohn-Kuchen, am 20.04.2024

Zutaten

150 g Honig	100 g Rohrohrzucker
50 g Butter	2 EL Rum
1 TL Pottasche	250 g backfertige Mohnmischung
250 g Mehl	2 TL Lebkuchen-Gewürzmischung
1 Ei (Größe M)	Saft von 1 Zitrone
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Den Honig mit Rohrohrzucker und Butter in einen Topf geben und unter Rühren bei starker Hitze erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Abkühlen lassen. Den Rum erhitzen und die Pottasche darin auflösen.
2. Honigmischung mit angerührtem Rum, 100 g Mohnmischung, Mehl, Lebkuchengewürz und Ei mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten, leicht klebrigen Teig verarbeiten. Abkühlen lassen, abdecken und über Nacht an einem kühlen Ort (möglichst nicht im Kühlschrank) ruhen lassen.
3. Am nächsten Tag den Backofen auf 175° (Umluft 150°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen, beliebige Formen ausstechen (etwa 5 cm Ø) und auf das Blech legen.
4. Übrige Mohnmischung mit dem Zitronensaft verrühren und mit einem Pinsel auf die Plätzchen streichen. Im Ofen (Mitte) 15-17 Min. backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.