

Rezept

Honigkuchenschnecken

Ein Rezept von Honigkuchenschnecken, am 20.03.2023

Zutaten

125 g Honig	75 g brauner Zucker
100 g Butter	75 g Zartbitterkuvertüre
200 g Mehl	1 TL Backpulver
2 TL Lebkuchengewürz	100 g gemahlene Mandeln
150 g Rosinen	3 EL Rum nach Belieben
200 g Marzipanrohmasse	2 Eier
60 g Orangeat	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 40 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Honig mit Zucker und Butter erwärmen. Kuvertüre klein hacken, dazugeben und schmelzen lassen.
2. Mehl mit Backpulver, Lebkuchengewürz und Mandeln mischen. Mit der Honigmasse zu einem Teig kneten. Zugedeckt 1-2 Std. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
3. Inzwischen die Rosinen nach Belieben mit dem Rum durchziehen lassen. Marzipan klein schneiden und mit den Eiern verquirlen.
4. Teig zu einem 30 × 40 cm großen Rechteck ausrollen und die Marzipanmasse darauf streichen. Rosinen abtropfen lassen und mit dem Orangeat auf dem Marzipan verteilen. Von der langen Seite her eng aufrollen, im Kühlschrank 1 Std. ruhen lassen.
5. Ofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Blech mit Backpapier auslegen. Teigrolle in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.