

Rezept

Honigkuchenschnitten

Ein Rezept von Honigkuchenschnitten, am 25.03.2023

Zutaten

500 g Honig	200 g Butter
250 g brauner Zucker	650 g Mehl
1 1/2 Päckchen Backpulver	4 EL Kakao
1 TL Zimt	1 TL Nelkenpulver
1/2 TL Kardamom	abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
200 g gemahlene Mandeln	450 g Aprikosenmarmelade
100 g gehacktes Orangeat	200 g gehackte Mandeln
100 g Korinthen	250 g Puderzucker
4 EL Orangensaft	Fett für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 60 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Blech fetten. Honig mit Butter und Zucker erwärmen. Alle weiteren Teigzutaten mit der Honigmasse zu einem Teig kneten. Eine Hälfte des Teiges auf dem Blech ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.
2. Für die Füllung die Marmelade nach Belieben pürieren, mit Zucker, Orangeat, Mandeln und Korinthen in einer Schüssel mischen. Masse auf den ausgerollten Teig streichen. Restlichen Teig in Blechgröße ausrollen und vorsichtig auf die Füllung auflegen. Leicht andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Ofen (Mitte) 50-60 Min. backen.
3. Aus Puderzucker und Orangensaft einen Guss anrühren und auf den noch heißen Kuchen streichen. Nach dem Abkühlen mit einem scharfen Messer in gleich große Stücke schneiden.