

## Rezept

# Honigkuchenschnitten

Ein Rezept von Honigkuchenschnitten, am 04.12.2024

## Zutaten

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