

Rezept

## Mini-Honigkuchen

Ein Rezept von Mini-Honigkuchen, am 04.10.2023

### Zutaten

<b>125 g</b> Honig	<b>75 g</b> brauner Zucker
<b>60 g</b> Butter	<b>3 Größe M</b> Eier
<b>1/2 TL</b> Lebkuchengewürz	<b>4 Tropfen</b> Orangenaroma (Backöl)
<b>200 g</b> Mehl	<b>50 g</b> gemahlene Mandeln
<b>1/2 Päckchen</b> Backpulver	<b>2 EL</b> Hagelzucker
<b>12 Förmchen</b> von je ca. 100 ml Inhalt	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Honig mit Zucker und Butter unter Rühren so lange erwärmen, bis der Zucker sich auflöst. Abkühlen lassen. Die Eier mit Lebkuchengewürz und Orangenaroma schaumig schlagen, die Honigmischung unterrühren. Mehl mit Mandeln und Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in die Förmchen verteilen und den Hagelzucker daraufstreuen. Die Kuchen im heißen Ofen ca. 25 Min. backen, 10 Min. stehen lassen, herauslösen und abkühlen lassen.