

Kuchen Backen Rezepte

Gefüllter Honigkuchen

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Weihnachten

Für 20 Stück

500 g Honig oder Kunsthonig	2	Eier in
250 g Zucker	2	Essl. Milch verquirlt
80 g Schweine- oder Gänseschmalz	1,13 kg	Mehl
10 g Zimt	25 g	Pottasche in
5 g gemahlene Nelken	3	Essl. kaltem Wasser gelöst
5 g gemahlener Ingwer		Mehl zum Ausrollen
5 g gemahlener Kardamom		

Füllung

1/2 Pack. Aprikosenmarmelade	100 g gewürfeltes Zitronat
(für Diabetiker > 225 g)	100 g gewürfeltes Orangeat
100 g gehackte Mandeln	

zum Belegen

125 g abgezogene Mandeln

Honig, Zucker und Schmalz unter Rühren im Topf schmelzen. Abkühlen lassen. Die restlichen Zutaten für den Teig mischen und mit der Honigmasse zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur stehenlassen. Auf wenig Mehl zu zwei blechgrossen Platten ausrollen. Eine davon auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes oder eingefettetes Blech legen, mit Marmelade bestreichen und mit Mandeln, Orangeat und Zitronat gleichmässig bestreuen. Die zweite Teigplatte drauflegen. Vorsichtig Stücke von 7 x 7 cm Grösse markieren und diese mit ganzen Mandeln belegen. Mit ganzen Mandeln belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 30 bis 40 Minuten hellbraun backen. Abkühlen lassen und dann in die vorgezeichneten Stücke schneiden.