

Kuchen Backen Rezepte

Weihnachtlicher Honigkuchen

Anzahl: 12 Gattung: Backen, Kuchen, Gebäck, Pralinen, Weihnachte, Advent

500 g	Honig	200 g	Marzipan-Rohmasse
500 g	Brauner Rübensirup	100 g	Zucker
1/2	Tas.	2	Eiweisse
	-Wasser	2	cl Rum
700 g	Weizenmehl	100 g	kandierte Früchte
300 g	Roggenmehl		-gehackt
1	Teel. Hirschhornsalz	100 g	Mandeln
3	Teel. Pottasche		-gehackt
1	Essl. Milch	300 g	Schokoladen-Fettglasur

Für Die Dekoration: Ganze kandierte Früchte

Den Honig mit dem Sirup und dem Wasser aufkochen; abkühlen lassen. Das Mehl und das Hirschhornsalz mit der Honigmasse verkneten. Die Pottasche in der Milch auflösen und unter den Teig mischen. Eine Kugel daraus formen und in Alufolie gewickelt 2 Tage bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Die Marzipan-Rohmasse mit dem Zucker, den Eiweissen, dem Rum, den kandierten Früchten und den Mandeln mischen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Teig 1 1/2cm dick ausrollen und Herzformen damit auslegen.

Die Füllung in die Mitte geben. Die Ränder mit Milch bestreichen, eine zweite Teigschicht auf die Füllung legen und die Herzen auf der zweiten Schiene von unten 20-30Min. backen. Die Herzen mit der Schokoladenglasur überziehen und mit den kandierten Früchten belegen.

Nährwerte pro Stück: Kilokalorien - 715 Kilojoule - 3005

Zubereitungszeit: ca. 3 Tage - Garzeit: ca. 20-30 Minuten