



Rezepte zum Sammeln

Honigkuchen

Zutaten:

für den Grundteig (1kg): 150 g Roggenmehl, 350 g Weizenmehl, 375 g Honig, 70 g Zucker, 30 ml Wasser

für die Honigkuchenteig: 1 kg Grundteig, 25 ml Wasser, 10 g Lebkuchengewürz, 20 g Backpulver

Und so wird's gemacht:

Für den Grundteig mischen Sie zuerst das Roggen- und das Weizenmehl gut durch. Dann kochen Sie den Zucker in dem Wasser auf, bis er sich vollständig aufgelöst hat (Diese Mischung nennt man Läuterzucker.). Fügen Sie dies und den Honig der Mehlmischung hinzu und kneten Sie alles sorgfältig zu einer homogenen Masse. Dieser Grundteig sollte nun mindestens 14 Tage ruhen, damit sich alles gut verbinden kann.

Diesen Grundteig brauchen Sie nun für den zweiten Schritt, die Herstellung des Honigkuchenteiges: Fügen Sie das Wasser, das Lebkuchengewürz und das Backpulver hinzu, kneten Sie wieder alles sorgfältig und gründlich durch. Rollen Sie anschließend den Teig auf eine Dicke von etwa 4mm aus. Dann stechen Sie einfach Ihre Lieblingsmotive aus, legen alles auf ein gefettetes Backblech und lassen die Honigkuchen für 12min bei 180°C backen. Nun kann nach Herzenslust dekoriert werden.



Guten Appetit!