Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (https://www.adventskalender.net)

Honigkuchen Baumbehang

Zutaten:
1200 Gramm Mehl
500 Gramm Honig
300 Gramm Puderzucker
250 Gramm Zucker
200 Gramm Butter
15 Gramm Kakaopulver
2 Eier
2 Eiweiß
1 Packung Lebkuchengewürz
1 Packung Backpulver
1 Prise Salz
rote, blaue und gelbe Lebensmittelfarben
buntes Zuckerwerk
Zubereitung:
Die Butter mit dem Honig, dem Zucker, dem Kakaopulver in einem Topf unter ständigem Rühren bei milder Hitze einmal aufkochen lassen. Anschliessend abkühlen lassen.

Das Mehl mit dem Backpulver sieben und mit dem Salz und den Eiern auf einmal in das Honiggemisch geben. Zuerst alles mit einem Kochlöffel vermengen, dann den Teig auf einer bemehlten Fläche gut durchkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen, in Alufolie oder Pergamentpapier wickeln und mit einer Schüssel bedeckt bei Raumtemperatur über Nacht ruhen lassen.

Ein bis zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 4 Millimeter dick ausrollen, kleine Figürchen oder Formen ausstechen und auf dem Backblech auf der mittleren Schiebeleiste 15 Minuten backen.

Das Gebäck mit einem breiten Messer vom Backblech heben und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Die Eiweiße steif schlagen und unter ständigem Rühren langsam so viel Puderzucker einrieseln lassen, dass eine spritzfähige Glasur entsteht.

Die Glasur auf drei Tassen verteilen und in jede mit einer anderen Farbe verrühren. Aus Pergamentpapier kleine Spritztüten drehen, die Glasur einfüllen, die Spitzen abschneiden und

die Figürchen nach Belieben verzieren. Das Zuckerwerk mit etwas Glasur bestreichen und auf die Plätzchen kleben.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.

Geeignete Getränke:
coffee

Quell-Link: https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/honigkuchen-baumbehang