

Startseite > Honigkuchen vom Blech

Honigkuchen vom Blech

Zutaten:

700 Gramm Mehl
500 Gramm Honig
250 Gramm Zucker
250 Gramm geschälte, gemahlene Mandeln
100 Gramm gehacktes Zitronat
100 Gramm gehacktes Orangeat
100 Gramm geschälte Mandeln
100 Gramm Zitronat
100 Gramm Belegkirschen
gut 1/8 Liter Öl
3 Eier
1 Päckchen Backpulver
3 Esslöffel Dosenmilch
2 Teelöffel gemahlener Zimt
1 Messerspitze gemahlene Gewürznelken
1/2 Teelöffel Pimentpulver
1 Prise Salz

Zubereitung:

Den Honig mit dem Öl und dem Zucker unter Rühren aufkochen und wieder abkühlen lassen.

Das Mehl mit dem Backpulver sieben, und mit den Mandeln, allen Gewürzen, den Eiern, dem Zitronat und dem Orangeat mischen.

Die Honig-Öl-Masse zu dem Mehlgemisch geben und alles gut verkneten. Sollte der Teig zu weich sein, noch etwas Mehl zugeben. Den Teig zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Ein Backblech einölen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Teig mit bemehlten Händen auf das Backblech drücken, glattstreichen und mit Dosenmilch bepinseln.

In das Teigblatt mit einem Messer sieben mal sieben Zentimeter grosse Quadrate leicht einschneiden.

Jedes Quadrat mit Mandeln, Kirschen und Zitronenstücken verzieren. Die Honigkuchen auf der mittleren Schiebeleiste 35 bis 45 Minuten backen.

Die Kuchen etwas abkühlen lassen, dann vom Backblech nehmen und in die Quadrate teilen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf [Weihnachtsplaetzchen.de](https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/honigkuchen-vom-blech).

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/honigkuchen-vom-blech>