

Liegnitzer Honigkuchen

Zutaten:

500 Gramm Honig
700 Gramm Weizenmehl
500 Gramm brauner Rübensirup
300 Gramm Roggenmehl
300 Gramm Schokoladen- Fettglasur
200 Gramm Marzipanrohmasse
130 Gramm Zucker
100 Gramm gehackte kandierte Früchte
100 Gramm gehackte Mandeln
1/2 Tasse Wasser
3 Teelöffel Pottasche
1 Teelöffel Hirschhornsalz
1 Esslöffel Milch
2 Eiweiß
1 Schnapsglas Rum (2cl)
ganze kandierte Früchte

Zubereitung:

Den Honig mit dem Sirup und dem Wasser aufkochen und abkühlen lassen. Das Mehl, das Hirschhornsalz mit der Honigmasse verkneten.

Die Pottasche in der Milch auflösen und unter den Teig mischen. Eine Kugel daraus formen und in die Alufolie gewickelt zwei Tage bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Die Marzipanrohmasse mit dem Zucker, dem Eiweiß, dem Rum, den kandierten Früchten und den Mandeln mischen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Teig 1,5 Zentimeter 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 Ränder zusammendrücken.

Die Förmchen auf den Rost auf der zweiten Schiebeleiste von unten 20 bis 30 Minuten backen. Die Honigkuchen erkalten lassen, mit der geschmolzenen Schokoladen Fettglasur überziehen und mit den kandierten Früchten belegen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf [Weihnachtsplaetzchen.de](https://www.weihnachtsplaetzchen.de).

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