



Honigkuchenmännchen mit Glasur

Description

Gesamtzeit 2 Std. 15 min
Zubereitungsdauer 1 Std.
Garzeit 15 min

Portion(en) 25

Schwierigkeitsgrad Mittel

Lecker-lustige Plätzchen, die mit einem Lächeln den Advent begleiten.

Zutaten

Halbfettmargarine, 39 % Fett
50 g

Zucker
50 g, braun

Honig
100 g

Kakaopulver, ungezuckert/Backkakao
1 TL

Zimt
1 TL

Kardamom
½ TL

Pimentkörner/Nelkenpfeffer
2 Prise(n)

default watermark

Nelken
2 Prise(n)

Weizenmehl
300 g

Backpulver
1½ Päckchen

Eier, Hühnereier
1 Stück, Gewichtsklasse M

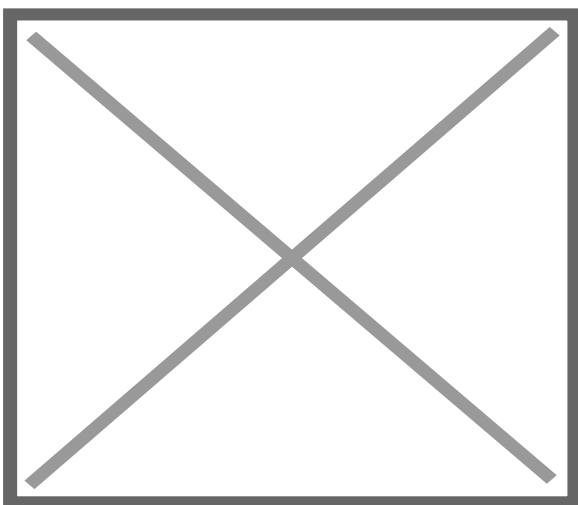
Zuckerdekor
25 g, weiß

Zuckerdekor
12½ g, rot

Anleitung

Margarine mit Zucker, Honig, Kakaopulver und Gewürzen in einem Topf unter Rühren ca. 5 Minuten erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Masse abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver vermischen und ein Drittel der Mischung mit Ei und Honigmasse zu einem glatten Teig verkneten. Restliche Mehlmischung dazugeben, verkneten und Teig in Folie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen.

Backofen auf 180°C (Gas: Stufe 2, Umluft: 160°C) vorheizen. Teig portionsweise zwischen Folie ca. 5 mm dick ausrollen und 15 Honigkuchenmännchen (Größe: ca. 7 cm) ausstechen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 10-12 Minuten backen. Kekse auskühlen lassen. Mit weißer Zuckerschrift Augen und Mund aufmalen und Arme und Beine verzieren. Mit roter Zuckerschrift Knöpfe aufmalen. In einer luftdicht verschlossenen Dose sind die Honigkuchenmännchen ca. 3-4 Wochen haltbar.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

November 6, 2021

Author
jeanny

default watermark