



Honig-Lebkuchen- Plätzchen

Zutaten (für ca. 20 Stück)

- 400 g Honig
- 450 g Zucker
- 100 g gehackte Mandeln
- 300 g Mehl 405
- ½ TL Lebkuchengewürz
- 1 Pckg. Vanillinzucker
- abgeriebene Schale einer ½ Orange
- 1 Pckg. Backpulver

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, gehackte Mandeln, Lebkuchengewürz, Orangenschale und Vanillinzucker hinzugeben und gut vermengen.

Zucker und Honig in einem Topf solange erwärmen, bis der Zucker komplett geschmolzen ist. Vorsicht, die Mischung brennt leicht an. Lieber etwas weniger Hitze, dafür mehr Zeit einplanen.

Das noch warme Honig-Zucker-Gemisch über das Mehlgemisch gießen, alles zu einem glatten Teig miteinander vermischen und abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen das Backpulver untermischen. Bei Bedarf Mehl hinzugeben, bis der Teig nicht mehr klebt.

Teig ausrollen, mit einem Ausstecher oder Glas Kekse ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech bei 180 °C Umluft, mittlere Schiene ca. 15 bis 20 Minuten backen. Nach etwa 10 Minuten die Bräune kontrollieren und die Temperatur ggf. reduzieren. Die Plätzchen sollten etwa goldbraun sein.

Plätzchen noch warm vom Blech nehmen, damit sie nicht nachziehen. Halten sich in einer Blechdose mehrere Wochen, wenn nicht vorher schon verputzt.



Junghans-Wolle

©D: Junghans Wollversand GmbH & Co. KG • Gut-Dämme-Straße 4 • 52070 Aachen • Tel.: 02 41-109 271
CH: Junghans-Wolle • Pro-Idee Catalog GmbH • Fürstenlandstrasse 35 • 9000 St. Gallen • Tel.: 0848 - 80 10 12
A: Junghans-Wolle • Bundesstraße 112 • A-6923 Lauterach • Tel.: 0810 - 900 687

Diese Anleitung ist urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigung und Verbreitung dieser Anleitung sind daher ebenso wie der Verkauf der gezeigten Modelle nicht zulässig.