

HONIGKUCHEN

★★★★★ 4.9 bei 34 Bewertungen



Wer ein Rezept zum Start in die Keksbackzeit sucht, der sollte dieses Rezept unbedingt ausprobieren, denn es geht einfach & schnell, die Kekse schmecken noch dazu sehr gut und bleiben lange saftig!

Zubereitung

- 1** Honig und Butter auf ca. 80 Grad erwärmen und etwas abkühlen lassen. Zusammen mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren. Danach die Masse auf ein Backblech streichen.
- 2** Den Teig für ca. 10 Minuten bei 220 Grad im vorgeheizten Backofen backen.
- 3** Nach dem Backen in kleine Würfel schneiden und nach Belieben verzieren.



Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

TEIG

125 ml	Milch
330 g	Weizenmehl 700
200 g	Honig
50 g	Butter
1	Ei
80 g	Staubzucker
10 g	Natron
10 g	Lebkuchengewürz
160 g	geriebene Mandeln