

HONIGKUCHEN

★★★★★ 4.8 bei 13 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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

Zubereitung

- 1 Den 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 10 Minuten bei 220 Grad im Backofen backen.
- 3 Nach dem Backen den Teig in kleine Würfel schneiden und mit einer Zuckerglasur verzieren.



Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

TEIG

125 ml	Milch (=1/8 l Milch)
330 g	Weizenmehl 700
200 g	Honig
50 g	Butter
1 Stk.	Ei
80 g	Staubzucker
10 g	Natron
10 g	Lebkuchengewürz
160 g	geriebene Mandeln