

KOCH BIBLIOTHEK

Schleswig - Holstein

Im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, 23554 Lübeck, I.OG, Tel. 0171-9073606

Immer am Dienstag ab 10.00 Uhr, oder nach Vereinbarung

www.kochbuchbibliothek-sh.de

Weihnachtszeit

Kleine Honigkuchen

Zutaten: 200 Gramm Butter, 180 Gramm Honig, 5 Eier, 100 Gramm Speisestärke, 200 Gramm Mehl, 200 Gramm dunkle Blockschokolade, 60 Gramm Zitronat, 60 Gramm Orangeat, 2 Teelöffel Zimt, ½ Teelöffel Muskatnuss, 1 Teelöffel gemahlene Nelken, 200 Gramm gehackte Haselnüsse,

Guss: 300 Gramm Puderzucker, 2 Eiweiß, 2 Tropfen Sonnenblumenöl, gehackte Pistazien, **Sonstiges** : Butter zum Einfetten, kandierte Orangenschale

- Die Zimmerwarme Butter in kleine Stücke schneiden
- Mit den Eiern, Honig in eine große Schüssel geben
- Mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig rühren
- Speisestärke und Mehl unterheben
- Schokolade fein raspeln
- Zitronat und Orangeat fein hacken
- Step by step Zimt, Muskatnuss, Nelken, Schokoraspele, Orangeat, Zitronat, Haselnüssen, unter den Teig mischen. Abdecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen
- Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad). Ein Backblech gut einfetten und den Teig darauf mit einer Palette glatt verstreichen.
- Auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen
- Noch warm mit einem scharfen Messer in Rauten schneiden
- Den Puderzucker mit dem Eiweiß und dem Pflanzenöl glatt rühren
- Den Kuchen damit bestreichen
- Die Orangenschale in ganz feine Streifen schneiden und abwechselnd mit den Pistazien auf die Rauten streuen

