

HONIGKUCHEN-PLÄTZCHEN



HONIGKUCHEN-PLÄTZCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 50 Stück | 90 Min. | plus Kühl-,
Abkühl-, und Trockenzeit

Zutaten

- 100 g Honig
- 90 g SweetFamily Brauner Zucker
- 60 g Butter
- 60 ml Milch
- 275 g Mehl Type 405
- 1 Prise Salz
- 50 g blanchierte gemahlene Mandeln
- 2 TL Honigkuchengewürz
- 2 TL Backpulver
- Mehl zum Bearbeiten
- zum Verzieren:
- blanchierte Mandelkerne
- ca. 75 g SweetFamily Puderzucker
- 1-2 EL Zitronensaft



ZUBEREITUNG

59

Kcal

pro Stück

1

Gramm

Eiweiß

9

Gramm

Kohlenhydrate

2

Gramm

Fett

1. Honig, braunen Zucker, Butter und Milch unter gelegentlichem Rühren erhitzen, bis die Butter schmilzt. Vom Herd nehmen und 15-20 Minuten abkühlen lassen.

2. Mehl, Salz, gemahlene Mandeln, Honigkuchengewürz und Backpulver mischen. Honig-Butter-Mischung zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

3. Teig portionsweise auf wenig Mehl ca. 5 mm dick ausrollen und Lebkuchenfiguren, Tannen oder andere Motive (6-7 cm groß) ausstechen. Lebkuchenfiguren mittig leicht mit Wasser bepinseln, je eine blanchierte Mandel darauf drücken und die Arme der Figur vorsichtig darum legen. Plätzchen auf mit Backpapier belegte Bleche legen und blechweise im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 10-12 Minuten backen, bis die Ränder leicht bräunen. Aus dem Ofen nehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

4. Puderzucker sieben und mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. In einen Einmal-Spritzbeutel geben, verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Plätzchen damit verzieren und trocknen lassen.

Tipp:

Besonders einfach geht das Verzieren, wenn die Plätzchen mit dem Zuckerguss mit Hilfe eines Backpinsels bestrichen werden, dafür die Gussmenge nach Bedarf erhöhen. So lange der Zuckerguss noch feucht ist, können

HONIGKUCHEN-PLÄTZCHEN

die Plätzchen nach Belieben zusätzlich mit bunten Zuckerstreuseln oder -dekoren verziert werden.