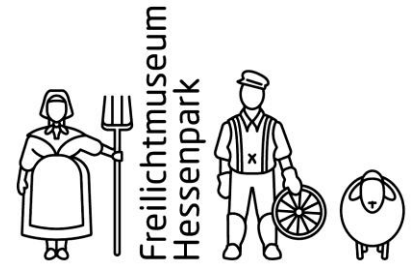


Rezepte aus dem Hessenpark

Honiglebkuchen



Diese Honiglebkuchen-Herzen dürfen in der Vorweihnachtszeit nicht fehlen. Der Teig wird einen Tag vorher zubereitet und kann dann über Nacht gut durchziehen, so dass sich alle Aromen aus Nelken und Orangen gut entfalten können. Ein wahrer Hochgenuss!

Zutaten:

Für den Teig:

400 Gramm Butter

300 Gramm Honig

300 Gramm Rübensirup, hell

1 Kilogramm Dinkelvollkornmehl

2 Bio-Orangen, Schalenabrieb

5-8 Nelken, gemahlen

15 Gramm Pottasche

6 Teelöffel Wasser

Für die Glasur:

2 Esslöffel Butter

3 Esslöffel Orangensaft, frisch gepresst

5 Esslöffel Honig

200-250 Gramm Zuckerstreusel, bunt

1. In einem Topf die Butter zusammen mit dem Honig und dem Rübensirup bei schwacher Hitze schmelzen und danach wieder auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

2. Die feingeriebene Schale der unbehandelten Orangen mit den zerstoßenen Nelken zum Mehl in eine Schüssel geben und vermischen.

3. Das Honig-Sirup-Buttergemisch in das Mehl einrühren.

4. Die Pottasche in etwas Wasser auflösen, zum Teig geben und gut durchkneten.

5. Den Honiglebkuchenteig zugedeckt 24 Stunden durchziehen lassen.

6. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 1/2 Zentimeter dick mit dem Nudelholz auswallen und Herzen von 5-7 Zentimeter Größe ausstechen.

7. Die Herzen auf gefettete Bleche legen und im vorgeheizten Backofen bei 180° auf der mittleren Schiene in 12-15 Minuten ausbacken.

8. Auf dem Kuchen Gitterrost auskühlen lassen.

9. Mit einer Glasur aus geschmolzener Butter, Honig und Orangensaft bestreichen.

10. Mit bunten Zuckerstreuseln bestreuen.