

Honigkuchenteig

Zutaten:

1000 g Honig,
250 g Wasser,
250 g brauner oder normaler Zucker,
150 g Kokosfett,
750 g Weizenmehl Type 550 oder 812,
750 g Roggenmehl Type 997,
15 g Backpulver,
40 g Natron und
35 g Honigkuchengewürz.



Zubereitung:

Honig, Zucker und Wasser in einem Topf auf dem Herd heiß auflösen und das Kokosfett dazugeben. Diese Lösung etwas abkühlen lassen. Weizen- und Roggenmehl mit dem Backpulver versieben und mit dem Gewürz der abgekühlten Lösung zugeben, zum Schluss das in etwas kaltem Wasser aufgelöste Natron zugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Dieser Teig eignet sich für alle flachtreibende Honigkuchen-Spezialitäten. Den Honigkuchenteig etwa 5 mm dick ausrollen, Adventssterne, Weihnachtsmänner oder ähnlichen Weihnachtlichen Formen ausstechen oder schneiden, mit Mandeln, Belegkirschen, Zitronat, Orangeat oder Hagelzucker belegen und bei etwa 200° C 8-10 Min. backen. Nach dem Backen mit einer Zuckerglasur bestreichen.

Zuckerglasur:

500 g Zucker und 125 g Wasser bis zum starken Faden kochen (86° R).