Verzierte Honigschnitten

Die verzierten Honigschnitten sind eine süße leckere Mehlspeise. Eine tolle Rezept Idee passend zu Kaffee und Tee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

200 g	Honig
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
50 g	Butter
1 EL	Wasser
1 Stk.	Ei
1 TL	Zimt (gemahlen)
500 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
300 g	Powidl

für den Zuckerguss

100 g	Staubzucker
2 EL	heißes Wasser

Zubereitung

1. Zuerst für die **verzierten Honigschnitten** den Honig, Zucker, Salz, Butter und Wasser langsam erwärmen, zerlassen und kalt stellen.

2. Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver vermischen. Die abgekühlte Honigmasse mit Ei und Zimt vermengen und nach und nach mit dem Mehl zu ein Rührteig verarbeiten und zu einem festen Teig verkneten.

3. Knapp die Hälfte des Teiges zu einer Teigplatten von Zirka 25x32 cm auf ein Backpapier

auswalken. Den restlichen Teig auf ein gefettetes Backblech ausrollen, ebenfalls in der Größe von zirka 25x32 cm und an den Seiten etwas hoch drücken. Den Teig mit Powidl bestreichen.

4. Die zweite Teigdecke darauf legen, an den Rändern andrücken und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C Ober-/Unterhitze 20 Minuten backen. Nach dem Backen die Honigschnitten mit einem scharfen Messer in Rechtecke schneiden.

5. Den Staubzucker mit heißem Wasser glattrühren bis eine zähflüssige Glasur entsteht. Die Schnitten beliebig damit verzieren.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp