



FREUNDESKREIS



Rezept „Honigplätzchen“

Knusprig-süß sind diese Plätzchen für die Weihnachtszeit. Mit Mandeln, Nelken, Zimt, Kardamom und Orangenschale enthalten sie eine ganze Fülle köstlicher Aromen und schmecken auch Kindern sehr gut. Gut verschlossen halten sie sich in einer Keksdose mehrere Wochen. Das Rezept ergibt etwa 20 Stück.

Zutaten:

400 Gramm Honig
450 Gramm Zucker
125 Gramm
süße
Mandeln
300 Gramm Weizenmehl
1 Messerspitze Zimt
3 Gramm
gemahlene
Nelken
2 Gramm Kardamom
1/2 Päckchen Vanillezucker
abgeriebene
Schale einer 1/2
Orange
1 Päckchen Backpulver

So geht's:

Die Mandeln in heißem Wasser einweichen, schälen und grob hacken. Das Mehl sieben, mit den Mandelstückchen, den Gewürzen, Orangenschale und dem Vanillezucker gut vermengen. Zucker und Honig in einem Topf so lange erwärmen, bis der Zucker geschmolzen ist. Den warmen Sud über das Mehlgemisch gießen, alles miteinander vermischen und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen das Backpulver untermischen. Den Teig gründlich kneten und so lange Mehl hinzufügen, bis er nicht mehr klebt.

Teig ausrollen, mit einem Glas Kreise ausstechen und auf einem gefetteten Blech oder alternativ auf Backpapier im Ofen auf der mittleren Schiene bei 180 Grad Umluft ca. 15 bis 20 Minuten backen. Nach etwa 10 Minuten die Bräune kontrollieren und die Temperatur gegebenenfalls reduzieren.

Die Plätzchen noch warm vom Blech nehmen und in einer Dose aufbewahren.

Gesamtzeit ca. 70 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Einfach

Autor: Katja Esser