

# Aromenspiele Winterzeit

Das Onlinemagazin für mehr Genussmomente



## Honigkuchen vom Blech



Teig für ca. 25 Stücke

### Zutaten

500 g Honig  
250 g Zucker  
125 g Butter oder Margarine  
900 g Mehl  
10 g Ingwer  
10 g Zimt  
2 g Kardamom  
abgeriebene Schale einer  
halben Zitrone  
6 g gehackte bittere  
Mandeln  
200 g gehackte süße  
Mandeln  
125 g feingehacktes Zitronat  
1 Prise Salz  
2 Eier  
15 g Pottasche  
2 EL Wasser  
20 g Margarine zum  
Einfetten  
1 Ei zum Bestreichen und  
Belegen  
170 g ganze, süße  
abgezogene Mandeln

Honig, Zucker und Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Abkühlen lassen. Mehl in eine Schüssel geben, mit Zimt, Ingwer, Kardamom und Zitronenschale mischen.

Honig-Zucker-Butter-Mischung reinrühren. Mandeln mit dem Zitronat, Salz und Eiern dazugeben. Den Teig kneten, bis er nicht mehr klebt.

Backblech einfetten. Teig auf dem Blech ca. 2 cm dick ausrollen. Ei verquirlen und den Teig damit bestreichen. Mit einem Messer 6 mal 8 cm große Stücke markieren. Auf jedes Stück in die Mitte und in jede Ecke zur Mitte hinzeigend je eine Mandel legen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Das Blech auf die mittlere Schiene schieben und die Honigkuchen in 35 Minuten fertig backen.