

Schoko-Honiggebäck

Für das Backblech:

Backpapier

Honigteig:

250 g Honig
100 g Rohrzucker oder brauner Zucker
150 g Butter
500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
1 Ei (Größe M)
10 g Dr. Oetker Kakao
2 gestr. TL Lebkuchengewürz
100 g Dr. Oetker Mandeln gehackt
50 g Dr. Oetker Citronat
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Außerdem:

200 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
200 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
Grümmelkandis



etwa 120 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Wenn der Guss ganz leicht angezogen ist, Gebäck auf ein anderes Stück Backpapier umsetzen, so wird der Rand besonders exakt.

1. Honigteig: Honig, Zucker und Butter unter Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen (nicht kochen), bis alles gelöst ist und abkühlen lassen. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen und restliche Teigzutaten zufügen. Abgekühlte Honigmasse zugeben, alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten und über Nacht zugedeckt kalt stellen.

2. Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

3. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche mit den Händen nochmals durchkneten, halbieren und jeweils 1/2 cm dick ausrollen. Teig in kleine Rechtecke (5 x 2,5 cm) schneiden, auf das Backblech legen und backen.

Backzeit: etwa 15 Min.

Das Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4. Kuvertüren hacken, getrennt im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Gebäck zur Hälfte eintauchen, auf der Unterseite abstreifen, auf Backpapier legen und sofort mit Grümmel-Kandis bestreuen. Kuvertüre fest werden lassen. Das Gebäck in fest schließenden Dosen aufbewahren.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 3 g, Kh: 8 g, kJ: 250, kcal: 60