





# Einfache Honigplätzchen

Feine Lebkuchen-Plätzchen zum selber Dekorieren als Geschenk oder Mitbringsel in der Weihnachtszeit

etwa 80    gelingt leicht  bis 40 Minuten

## 1 Vorbereiten:

Honig mit Zucker, Vanillin-Zucker, Butter und Milch in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis alles gelöst ist. Masse in eine Rührschüssel geben, abkühlen lassen. Inzwischen Backblech mit Backpapier belegen und Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Lebkuchenteig:

Unter die fast erkaltete Masse das Aroma rühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen. 2/3 der Mischung mit einem Mixer (Rührstäbe) unter die Honig-Masse rühren, den Rest mit Knethaken unterkneten. Den Teig dritteln und jeweils auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn zu einem Rechteck ausrollen. Kleine Rechtecke (etwa 7 x 6 cm) ausschneiden, auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 13 Min.**

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

## 3 Guss:

Puderzucker sieben, mit Wasser zu einer dickflüssigen, spritzfähigen Masse verrühren. Guss in einen kleinen Gefrierbeutel oder ein Papierspritztütchen geben, eine kleine Ecke abschneiden und Plätzchen nach Belieben damit verzieren.

### Zutaten:

#### Für das Backblech:

Backpapier

#### Lebkuchenteig:

125 g Honig

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

150 g Butter

3 EL Milch

3 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus Rö.)

400 g Weizenmehl

100 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

#### Guss:

200 g Puderzucker

etwa 2 EL Wasser

### Tipps aus der Versuchsküche

- Bekleben Sie die Plätzchen mit selbstgestaltetem Esspapier.
- Zusammen mit einem Glas Honig verpackt, sind die Plätzchen ein hübsches Geschenk.