

# Honigkuchentannen

Herrlich nach Honig und weihnachtlichen Gewürzen duftendes Kuchen-Brot - in Scheiben auch mit winterlichem Dekor schön anzusehen

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett  
Backpapier

### Teig:

350 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin  
150 g brauner Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 gestr. TL gemahlener Zimt  
½ TL gemahlener Kardamom  
1 Msp. gemahlene Gewürznelken  
1 Msp. gemahlener Anis  
275 g flüssiger Honig  
100 ml Wasser

### Zum Verzieren:

Eisstiele  
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß  
Dr. Oetker Gebäckschmuck

## 1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mit Backpapier auslegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

## 2 Teig:

Mehl mit Backin, Zucker, Vanillin-Zucker und Gewürzen mischen. Übrige Zutaten zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig in der Form verteilen. Oberfläche mit einem angefeuchteten Esslöffel glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 60 Minuten**

Kuchen mit dem Backpapier aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### ③ Verzieren:

Mitgebackenes Backpapier vom Kuchen abziehen. Kuchen in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Diese diagonal zu Dreiecken halbieren und jeweils einen Eisstiel in die kurze Seite stecken. Mit Zuckerschrift eine Tanne aufspritzen und mit Gebäckschmuck verzieren. Nach Belieben die Bäumchen in den noch nicht aufgeschnittenen Honigkuchen stecken und mit Puderzucker bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Der ganze Kuchen hält sich etwa 1 Woche frisch (in Folie verpackt, kühl und trocken gelagert).
- Die verzierten Tannen können max. 2 Tage kühl und trocken in einer Dose aufbewahrt werden.