





# Honigquadrate vom Blech

Ein Gebäck mit gemahlene Haselnüssen zu Weihnachten

etwa 70    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett  
Backpapier

### All-in-Teig:

400 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin  
60 g Dr. Oetker Kakao  
2 TL Lebkuchengewürz  
2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
200 g Zucker  
400 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse  
100 g weiche Butter oder Margarine  
300 g Honig  
4 Eier (Größe M)  
200 ml Milch

### Guss:

150 g Puderzucker  
50 ml Apfelsaft

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Schoko-Zebra-Röllchen oder andere Schokoladendekore

## 1 Vorbereiten:

Die Fettpfanne fetten und den Boden mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

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

## 2 All-in-Teig:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Fettpfanne füllen und glatt streichen. Blech in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen, **nach 15 Min.** noch warm glasieren.



- ③ **Guss:**  
Puderzucker sieben und mit Apfelsaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Warmes Gebäck damit bestreichen und sofort mit Schokoladendekoren verzieren. Gebäck erkalten lassen und in Quadrate schneiden.

