

Schoko-Honiggebäck

Weihnachtliche Honigplätzchen mit Schokoladenguss

etwa 120



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

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 (der Größe M)

10 g Dr. Oetker Kakao

2 gestr. TL Lebkuchengewürz

100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

50 g Zitronat

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

Außerdem:

200 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

200 g Dr. Oetker Kuvertüre

Zartbitter

Grümmelkandis

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.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Minuten



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

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.

Tipps aus der Versuchsküche

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

