

HONIG IM TOPF

Das hauspost-Rezept
aus dem Bienengarten



Braune Pfeffernüsse

Zutaten für 4 Personen:

350g	Butter
1/2 Ta	dicke Sahne (süß)
350g	Honig
500g	Zucker
20g	Lebkuchenmischung
1kg	Mehl
17g	Pottasche

Wer mag, kann die
Pfeffernüsse mit Zucker-
guss oder dunkler Schokolade
überziehen :-)



Zubereitung:

- 1** Butter schmelzen; Sahne, Honig und Zucker dazugeben und unter Hitzzufuhr verrühren, bis eine gleichmäßige, dickflüssige Masse entsteht
- 2** Mehl mit Lebkuchengewürz mischen; geschmolzene Masse mit Mehl ständig verrühren und danach abkühlen lassen
- 3** Teig kneten, bis er blank erscheint und Blasen wirft; danach mindestens einen Tag im Kühlschrank stehen lassen, damit die Gewürze durchziehen
- 4** Teig durchkneten, ausrollen und Plätzchen austechen
- 5** Ofen auf 200 Grad vorwärmen, Plätzchen für 10 Minuten bei 175 Grad backen, (Sie färben sich erst im Ofen braun)