



Menge 40 - 45 Stücke



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

HONIGKUCHEN VOM BLECH

Saftiger Honigkuchenteig mit Grümmel Kandis und Mandeln!



Zutaten

300 g	Honig
300 g	Diamant Grümmel Kandis
125 g	Butter (oder Margarine)
3 TL	Lebkuchengewürz
125 g	gemahlene Mandeln
6 EL	Wasser
500 g	Mehl
50 g	echter Kakao (gesiebt)
1/2 Päckchen	Backpulver
3	Eier
250 g	Diamant Puderzucker
3-4 EL	heißes Wasser

Zubereitung

1. Honig mit 250 g Diamant Grümmel Kandis und Butter erwärmen, bis sich der Kandis weitestgehend gelöst hat. Lebkuchengewürz, Mandeln und Wasser unter das Honiggemisch rühren und abkühlen lassen.
2. Mehl mit Kakao und Backpulver in eine Schüssel sieben, restlichen Diamant Grümmel Kandis dazugeben und von der Mitte aus mit dem Honiggemisch und den Eiern verrühren.
3. Den Teig ca. 2 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 25–30 Minuten backen. Abkühlen lassen.
5. Puderzucker sieben, mit Wasser zur Glasur anrühren und Honigkuchen damit bestreichen.
6. Anschließend in ca. 5 x 5 cm große Stücke schneiden.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.