



Honigkuchen-Wichtel



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 316 kcal/ 1231 kJ
Eiweiß: 5,1 g Fett: 13,4 g
Kohlenhydrate: 43 g

Zubereitungszeit:
ca. 90 Minuten

Zubereitung:

1. Honig und Butter in einem Topf unter Rühren erhitzen. Abkühlen lassen. Walnüsse in einem elektrischen Zerkleinerer fein mahlen.
2. Eier und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Den Honig-Butter-Mix unterrühren. Pottasche mit einem Esslöffel kaltem Wasser verrühren. Pottasche, Mehl, Kakao, Gewürze, Walnüsse sowie Zitronat und Orangeat unter die Ei-Honig-Masse kneten.
3. Zwei Springformen mit Backpapier auslegen. Jeweils die Hälfte des Teigs hineingeben und flach streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 30 Minuten backen. Honigkuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Für die Verzierung die Hälfte der Walnüsse hacken und in einer Pfanne leicht rösten. Puderzucker mit Wasser zu einem dicken Guss verrühren. Zwei Esslöffel Guss abnehmen und mit roter Speisefarbe und einigen Tropfen Wasser streichfähig rühren. Weißen Guss in einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle geben.
5. Jeden Honigkuchen jeweils in 8 Stücke schneiden. Mit dem roten Guss die Zipfelmützen aufmalen. Dann mit weißem Guss Gesichter aufspritzen und mit Walnüssen garnieren.

Zutaten für 16 Portionen :

Für den Teig

250 g flüssiger Honig
100 g Butter
100 g kalifornische Walnüsse
2 Eier (M)
120 g Zucker
1 TL Pottasche
380 g Mehl
1 EL Kakao (gesiebt)
2 TL Zimt
2 TL Lebkuchengewürz
je 50 g Zitronat und Orangeat (fein gewürfelt)

Zum Verzieren

80 g kalifornische Walnüsse
250 g Puderzucker (gesiebt)
3 – 4 EL Wasser
rote Speisefarbe

Außerdem

2 Kuchen-Springformen, 24 cm Durchmesser