

## Bethmännchen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Kuchen  
Honig  
Schweiz

200 g Honig  
200 g Zucker  
500 g Halbweißmehl  
20 g Butter  
100 ml Milch  
1 Ei  
15 g Backpulver  
1 pn Zimtpulver  
10 g Gewürznelkenpulver  
;Wenig Muskat  
Wenig Kardamom

\* QUELLE

- Kochkunst aus der Schweiz
- Erfasst von M. Herrsche

Den Honig in einer Schüssel im Wasserbad oder auf schwachem Feuer ganz flüssig werden lassen. Milch und Zucker aufkochen, zum Honig rühren und abkühlen.

In einer zweiten Schüssel das Mehl mit den restlichen Zutaten mischen, Honigmilch dazugeben und zu einem festen Teig verarbeiten.

Die Masse auf einem Kuchenblech von 22-24 cm Durchmesser und 3,5 cm Höhe verteilen, flach drücken, mit Milch bestreichen und mit einer Gabel verzieren. Im Ofen bei 180 Grad während 30 Minuten backen.

Mit einer Nadel kontrollieren, ob der Fladen ganz durchgebacken ist.