

Gefüllte Schuhsohlen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck
Kuchen
Doerrobst
Marzipan
Weihnachten

500 g Honig
125 g Schmalz
75 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
700 g Mehl
1 1/2 pk Backpulver
2 ts Zimt
1/2 ts Nelken; gemahlen
1/2 ts Kardamom; gemahlen
1/2 ts Anis; gemahlen
40 g Kakao

* FÜR DIE FÜLLUNG

125 g Pflaumen, getrocknet
125 g Aprikosen, getrocknet
125 g Apfelringe, getrocknet
125 g Feigen, getrocknet; oder
500 g ; anderes gemischtes
- Backobst
150 g Mazipanrohmasse
1/2 cn Preiselbeeren; von fester
- Konsistenz
100 g Mandeln; gehackt
125 g Rum-Rosinen

* AUßERDEM

50 g Butter

* FÜR DEN GUSS

1 Eiweiß
250 g Puderzucker
1 Zitrone; Saft davon

* ZUM VERZIEREN

50 g Belegkirschen, bunt
100 g Mandeln; gehackt

Trockenfrüchte für die Füllung einige Stunden in kaltem Wasser einweichen.
Für den Teig Honig, Fett und Zucker in einem Topf erwärmen (aber nicht

kochen lassen). In eine Schüssel geben. Mehl mit Backpulver, Gewürzzutaten und Kakao mischen und dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Danach mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Bei Bedarf noch etwas Mehl unterkneten, falls der Teig sich nicht ausrollen lässt. Den Teig halbieren und eine Hälfte auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Abgetropfte Früchte klein schneiden und in eine Schüssel geben. Marzipanrohmasse mit Preiselbeeren und Mandeln verrühren. Rum-Rosinen untermengen. Alles mit den Früchten mischen. Als Füllung gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Restlichen Teig auf bemehlter Arbeitsfläche in Größe des Bleches ausrollen und die Füllung damit abdecken. Fest andrücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 Grad; Gasherd: Stufe 2) 50 bis 60 Minuten backen. Danach den heißen Kuchen mit zerlassener Butter bestreichen und auskühlen lassen. Dann 20 Stücke daraus schneiden. Für den Guss Eiweiß mit Puderzucker steif schlagen, Zitronensaft unterrühren. Kuchenstücke damit bestreichen und fest werden lassen. Belegkirschen sehr fein würfeln. Mandeln goldbraun in einer Pfanne rösten. Honigkuchen damit verzieren.

: Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

: Pro Stück ca. 590 kcal/2480 kJ

Quelle: Neue Post erfasst: Sabine Becker, 25. Mai 1998