

Honig-Canache (Basisrezept mit Pralinenkapsel-Herstellung)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Honig
Gewuerze

* TEIG

3 Eier
700 g Honig
3 tb Rum
750 g Weizen; fein gemahlen
10 Pimentkörner
1/2 ts Ganzer Anis
1 1/2 ts Ganzer Fenchel
1 ts Kardamom; geschält, ganz
1 ts Ganze Nelken
2 ts Zimt
2 Zitronen; unbehandelt
120 g Mandeln; fein gemahlen
7 g Pottasche
7 g Hirschhornsalz
3 tb Rosenwasser

* ZUM BESTREICHEN

1 Eigelb
1 tb Sahne
30 Mandeln; abgezogen
120 Pistazien

* QUELLE

-- Nach Kraut u.Rüben 12/95
-- erfasst von Diana Drossel
-- 10.12.95

Die Eier mit dem Honig und dem Rum schaumig schlagen. Den Weizen mit den Gewürzen fein mahlen, die Mandeln fein reiben. Die Schale der Zitronen abreiben. Die Pottasche und das Hirschhornsalz getrennt in je der Hälfte des Rosenwassers auflösen. Zusammen mit der Zitronenschale, dem Mehl und den Mandeln unter die Ei-Honigmasse mischen. Den Teig gut abdecken und 1 Woche lang an einem kühlen Ort durchziehen lassen.

Nach der Teigruhe den Backofen auf 180 oC vorheizen. Ein Blech einfetten. Den Teig auf das Backblech geben. Die Folie darueberlegen und mit einem Wellholz den Teig gleichmäßig verteilen.

Eigelb und Sahne miteinander verquirlen und den Teig damit bestreichen. Auf

dem Teig mit einem Messer 30 Quadrate pro Blech markieren. In die Mitte der Quadrate eine Mandel und in die Ecke jeweils eine Pistazie setzen. Das Blech im vorgeheizten Backofen (Mitte) 20 Minuten backen.

Den Honigkuchen noch warm gemäß der Mandelverzierung in Quadrate schneiden und auf dem Blech auskühlen lassen.

Mindestens 1 Woche in einer Blechdose durchziehen lassen.