

## Negerküsse

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

Backen

\* für den Teig:

375 g Mehl

1 ts Weinsteinbackpulver (man  
; kann auch normales  
; Backpulver nehmen)

140 g Honig

etwas gemahlene Vanille  
-- oder /und Zimt

1 Messerspitze Salz

105 g Butter

6 tb Wasser - oder mehr

\* für den Belag:

150 g Butter

150 g Honig

4 tb Wasser; evtl. mehr

300 g gemahlene

; Haselnüsse/Mandeln oder

; Kokosraspel

gemahlener Zimt und /oder

-- Vanille

Aus den Teigzutaten einen Knetteig zubereiten, zu einer Kugel formen, in Folie einwickeln und etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Auf dem gefetteten Backblech ausrollen, eventuell Baktrennpapier oder Folie zur Hilfe nehmen.

Für den Belag die Butter flüssig machen, Wasser und Honig unterrühren, abkühlen lassen. Dann die Mandeln (bzw Nüsse oder Kokosraspeln) sowie Vanille einrühren, gleichmäßig auf den Boden streichen und bei vorgeheiztem Ofen 180°C ca 15 - 20 Minuten abbacken.

Auf dem Blech etwas abkühlen lassen in Quadrate von 12 x 12 cm Größe und diese diagonal zu Dreiecken schneiden. (ich halbiere diese nochmals).

Wer mag, kann noch Zartbitterkuvertüre erwärmen und die Ecken noch mit einer Schokoecke versehen.

Mit diesen Zutaten, sind die Mandelecken sogar bedingt neurodermitistauglich, da ohne Ei, Milch oder Weizenmehl gebacken wird.