

Walnusskuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Weihnachten

100 g Margarine; oder Butter

250 g Honig

125 g Zucker

1 tb Pfefferkuchengewürz

1 Ei

1 pn Salz

1 ts Kakao

500 g Mehl

1 ts Backpulver

Mehl; zum Ausrollen

* Für die Garnitur

200 g Puderzucker

1 Eiweiß

rote Speisefarbe

* Quelle

- Videotext

- ARD/ZDF

* erfaßt von

- Frank Dingler

- 12.12.1998

Margarine oder Butter, Honig und Zucker unter Rühren so lange erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat, Topf vom Herd nehmen. Pfefferkuchengewürz, Ei, Salz und Kakao dazugeben.

Mehl und Backpulver mischen und mit den Händen unterkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Teig in einer Schüssel bei Zimmertemperatur 3 bis 4 Stunden stehenlassen.

Danach auf bemehlter Arbeitsfläche ca. einen Zentimeter dick zu einem Streifen von 20 x 42 cm ausrollen. In vier gleichschenklige Dreiecke schneiden. Teigreste nochmals ausrollen und ein weiteres Dreieck ausschneiden.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Gas 3) 12 bis 15 Minuten backen.

Puderzucker und Eiweiß zu einem Guß verrühren. 1/4 davon mit roter Speisefarbe kräftig einfärben. Restlichen Guß in einen Spritzbeutel mit sehr kleiner Lochtülle füllen. Die Teigdreiecke als Weihnachtsmänner verzieren.

