

Honigkuchentannen

etwa 20 Stück



gelingt leicht

up to 45 Min.



Zutaten:

Honigkuchenteig:

350 g gesiebtes glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
150 g Braunzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
1 gestr. KL Zimt
½ KL gemahlener Kardamom
1 Messerspitze gemahlene
Gewürznelken
1 Messerspitze gemahlener Anis
280 g flüssiger Honig
100 ml Wasser

Zum Verzieren und Bestreuen:

etwa 20 Eisstiele
Dr. Oetker Zuckerschrift weiß
Dr. Oetker Gebäck-Schmuck
gesiebter Staubzucker

1 Honigkuchenteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine befettete und mit Backpapier ausgelegte Kastenform (11 x 25 cm) geben und verteilen. Die Oberfläche mit einem angefeuchteten Esslöffel glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heissluft 160 °C
Backzeit: etwa 60 Minuten

2 Verzieren und Bestreuen:

Vom Kuchen ca. 10 Stück 1,5 cm dicke Scheiben abschneiden, diagonal zu Dreiecken halbieren und jeweils einen Eisstiel in die kurze Seite stecken. Mit Zuckerschrift eine Tanne aufspritzen und mit Gebäckschmuck verzieren. Die Bäumchen in den übrigen nicht aufgeschnittenen Honigkuchen stecken und mit Staubzucker bestreuen.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Gebäck ist kühl und trocken gelagert ca. zwei Tage haltbar. Der ganze Kuchen ist in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Woche haltbar.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33