

Honig Pflastersteine



*Seeblickimkerei
Rohde*

250 g Sommerblüten Honig * 100 g Zucker * 50 g Butter *
1 Ei * 1 Teelöffel Lebkuchengewürz *
Abrieb 1 Zitrone * 500 g Mehl *
1 Packung Backpulver * 100 g Orangeat * 100 g Zitronat

- Honig ,Butter, Zucker mit einem Esslöffel Wasser leicht erwärmen bis sich der Zucker gelöst hat
- Auf Raumtemperatur abkühlen lassen und das Ei, Zitronenabrieb & Lebkuchengewürz hinzufügen
- 250 g Mehl Esslöffelweise zugeben und verrühren
- 250 g Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit dem Orangeat & Zitronat unterkneten
- Aus dem Teig Daumen dicke Rollen formen und in Kirsch große Stücke schneiden
- Rund rollen und auf ein Backblech legen und leicht flach drücken

175 Grad 13 bis 15 Minuten backen