



Honigkuchen Plätzchen

- **Portionen:** 50
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '50', 'yield' : '' });
```

Weihnachtsbäckerei, einfach, schnell und lecker

Zutaten

- 375 g Mehl, gesiebt
- 250 g Butter
- 40 g fein gehackte Walnüsse
- 200 g Zucker
- 50 g brauner Rohrzucker
- 100 g Honig
- 2 Tl Lebkuchengewürz
- Mark 1 Vanilleschote
- 1 kleine Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die gehackten Walnüsse mit dem Rohrzucker vermengen, die Butter zu einer Nussbutter erhitzen, leicht bräunen, abkühlen lassen.

Schritt2

Das Mehl mit 1 Prise Salz, dem Lebkuchengewürz, Vanillemark, Zucker und mischen, Honig zum Mehl geben und verkneten.

Schritt3

In 3 Teile teilen und daraus 3 Rollen à 4 cm Durchmesser formen.

Schritt4

Jede Rolle in der Walnuss - Rohrzucker Mischung wälzen und in Klarsichtfolie einschlagen, 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Schritt5

Danach den Backofen auf 180 ° C vor heizen, Umluft genügen

Schritt6

160 °C; das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt7

Nunmehr den Plätzchen Teig in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf das Backblech legen; 12 - 15 min. auf der mittleren Schiene backen.

Schritt8

Heraus nehmen, auskühlen lassen, schmecken knusprig - frisch natürlich am besten, halten sich in einer verschlossenen Keksdose 3 - 4 Wochen.

Rezeptart: Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/honigkuchen-plaetzchen/>