

Honigkuchen-Nikoläuse



Nährwerte: Pro Stück Eiweiß: 1 g/ Fett: 2 g/ Brennwert: 49 kcal

Zutaten für 60 Stück:

Für den Teig:

100 g flüssiger Honig

50 g brauner Zucker

75 g Butter oder Margarine

½ Röhrchen flüssiges Butter-Vanille-Aroma

1 gestr. TL gem. Zimt

½ TL gemahlene Nelken

1 Eiweiß (Größe M)

250 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

1 EL Milch

Für die Nikolausmützen:

100 g Marzipan-Rohmasse

65 g Puderzucker

1 TL Zitronensaft

etwas rote Speisefarbe

FÜR DIE GESICHTER:

etwa 50 g Puderzucker

1 EL Zitronensaft

etwas rote Speisefarbe

einige Zuckerperlen

Zusätzlich:

Ausstecher Sternform (5-zackig, Ø etwa 4 ½ cm)

Ausstecher rund (Ø etwa 7 cm)



© Fotostudio Diercks für ZS Verlag

1. Für den Teig Honig mit Zucker und Fett in einem Topf unter Rühren langsam erwärmen, bis Zucker und Fett gelöst sind. Die Honigmasse in einer Rührschüssel kalt stellen.

2. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

3. Unter die fast erkaltete Masse mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe Aroma, Zimt, Nelken und Eiweiß rühren. Mehl mit Backpulver mischen. Zwei Drittel davon portionsweise auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Den Teigbrei mit dem restlichen Mehlgemisch auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Teig verkneten, etwa ½ cm dick ausrollen.



4. Sterne ausstechen und mit etwas Abstand auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Teigsterne mit verschlagener Eigelbmilch bestreichen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Sterne etwa 10 Minuten je Backblech backen. Anschließend mit dem Backpapier auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

5. Für die Mützen Marzipan mit etwas Speisefarbe und 40 g Puderzucker verkneten, zwischen Frischhaltefolie so dünn ausrollen, dass 15 Kreise ausgestochen werden können. Die Marzipankreise jeweils vierteln.

6. Restlichen Puderzucker (25 g) mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Jeweils eine Sternspitze mit dem Guss bestreichen, mit je einem Marzipanviertel (die runde Seite nach unten) einschlagen und etwas andrücken. Die Marzipanspitze leicht seitwärts biegen.

7. Für die Gesichter Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, eine Hälfte mit roter Speisefarbe färben. Weißen und roten Guss in je ein Pergamentpapierütchen füllen, eine Spitze abschneiden. Nikoläuse mit dem weißen und roten Guss und mit Zuckerperlen verzieren.



Mehr Rezepte in:
"Neue Plätzchen von A-Z"

