



Zutaten

- 400 g Honig
- 100 g Zuckerrüben-Sirup
- 100 g brauner Zucker
- 100 g Wasser
- 5 g Hirschhornsalz
- 5 g Pottasche
- 400 g Mehl
- 400 g Roggenmehl
- 5 g Salz, 25 g Lebkuchengewürz

Backen, Kuchen

Bonner Honiglebkuchen

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Bonner Honiglebkuchen. Jetzt nachbacken und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr tolle Rezepte.

So wird's gemacht:

1. Mandeln, Nüsse und Belegkirschen als Garnitur zurücklegen. Wasser mit dem Zucker, Honig und Rübenzucker aufkochen, anschließend auskühlen lassen. Dann Mehl, Salz und Gewürze unterrühren. Hirschhornsalz und Pottasche getrennt mit etwas Wasser verrühren unter den Teig kneten. Eine halbe Stunde ruhen lassen. Den Teig auf eine Stärke von 4 mm ausrollen und ausstechen. Mit Milch bestreichen und die Mandeln, Nüsse und Belegkirschen darüber streuen.
2. Bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten backen.