

Beebert's Honigkuchen



ZUTATEN für den Teig:

- 4 Esslöffel Honig
- 4 Esslöffel Zucker
- 4 Esslöffel Butter
- ½ Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 Eier
- 2 Tassen Mehl
- 1 Prise Salz

ZUTATEN für die Füllung:

- 1 Tasse Schmand
- ½ Tasse Kondensmilch

ZUTATEN für die Deko:

- Dunkle Schokolade
- Marshmallows
- Schwarzer Fondant
- Waffeln

ZUBEREITUNG:

- Eine Pfanne auf mittlere Hitze stellen und darin den Honig, Zucker und die Butter erwärmen. 3-4 Minuten unter ständigem Rühren schmelzen und zu einer glatten Masse verbinden lassen.
- In die brodelnde Mischung ½ Teelöffel Backpulver geben und verrühren.
- In einer separaten Schüssel die Eier aufschlagen und langsam in die warme Butter-Honig-Masse geben.
- Das Mehl, den Vanilleextrakt und ein eine Prise Salz hinzufügen und ordentlich verkneten, bis ein weicher Teig entsteht.
- Den Teig dünn ausrollen und sechs Kreise ausschneiden. Die überstehenden Ecken wie bei einem Bilderrahmen behalten.
- Die Teigkreise und Reste bei 180 Grad jeweils 15 Minuten (Rand) und 12 Minuten (Kreis) backen.
- Während der Teig auskühlt, den Schmand und die Kondensmilch in einer Schüssel verquirlen und damit immer einen Kekskreis bestreichen. Daraus einen Turm bauen und mit dem Rest der weißen Masse übergießen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

- Am nächsten Tag den Kuchen auf einen sauberen Teller stellen, Schokolade und Keksreste fein reiben und mit dem hellen Keksstaub bestreuen.
- Aus Wachspapier eine Bienenform ausschneiden und auf den Kuchen legen, bevor auch die fein geriebene Schokolade darüber gestreut wird.
- Mit schwarzem Fondant und Marshmallows Augen, Mund, Antennen und Brille basteln. Die Waffeln dienen als Flügel der Biene.