



Leckere lächelnde Honigkuchengesichter

Zutaten

Hefeteig (Kathi-Hefeteig)
150 g Butter
125 g Zucker
125 g Bienenhonig
1 Vanillezucker
1 Ei
250 g Mandeln gehackt
Zum Verzieren: Puderzucker, Schokolade, Maraschinokirsche

Zubereitung

Zunächst wird ein Bienenstich gebacken, nach dem alten feinen Rezept: Die Butter wird geschmolzen, danach werden der Zucker und der Honig zugegeben, fein untergerührt, danach die Mandeln. Wenn der Brei etwas erkaltet ist, das Ei unterrühren.

Nachdem der Teig gegangen ist, den Belag darauf geben und auf der Mittelschiene bei 180 Grad etwa 30 Minuten backen. Der Kuchen ist gut, wenn der Belag völlig gebacken ist.

Danach wird der Kuchen in Vierecke geschnitten und mit Gesichtern verziert. Die Augen werden mit angerührtem Puderzucker und Schokolade gestaltet, der Mund ist aus Maraschinokirsche zu recht geschnitten.