

Österreichischer HONIG



... ein Stück Natur

Honigschnitten

ZUTATEN:

50 dag Weizenmehl Type 700
15 dag Staubzucker
1 Ei
3 dag Butter
2 EBl. österr. Honig
1 Teel. Natron
3 EBl. Milch

ZUBEREITUNG:

In einem großen Topf werden Staubzucker und Ei schaumig gerührt, anschließend gibt man Butter, österr. Honig, Natron und Milch dazu. Alles wird bei mittlerer Hitze einige Minuten unter ständigem Rühren gekocht, bis die Masse eine bräunliche Farbe bekommt. Mehl unterrühren, den Teig auf ein Brett geben und heiß durchkneten. Anschließend den Teig in 4 gleiche Stücke teilen, noch warm ausrollen, öfters einstechen und bei guter Hitze backen. Werden sehr hart.

CREME:

Von 3 dl Milch und 3 EBl. Grieß einen Brei kochen und auskühlen lassen. 20 dag Butter, 25 dag Staubzucker und 2 Pkg. Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach den Grießbrei untermengen. Auf die erste Lage Creme geben, zweite Lage daraufsetzen und mit Ribiselgelee bestreichen.

Dritte Lage daraufsetzen, diese wieder mit Creme bestreichen und mit der vierten abdecken.

1 - 2 Tage stehen lassen, dünn mit Marillenmarmelade, Zuckerglasur oder Creme bestreichen und in kl. Würfel oder Schnitten schneiden. Nach einigen Tagen der Zubereitung werden die Schnitten weich, schmecken vorzüglich und werden immer besser!

Gutes Gelingen !

Honig - ein Produkt der Natur.