



# Rezepte aus dem Hessenpark

## Adventsrezepte

### Schmandplätzchen

Einen Knetteig herstellen aus

500 g Mehl

375 g Butter

10 El. Schmand

1 Pr. Salz

1 Pr. Zucker

Teig ausrollen, mit zerl. Butter bestreichen, mit Zucker und Zimt bestreuen, Rauten schneiden

Backen bei 190 °C ca. 10 Minuten

### Buttergebackenes

Einen Knetteig herstellen aus

500 g Mehl, davon

2 Pck. Vanillepudding

250 g Butter

200 g Zucker

3 Eier

abgeriebene Zitronenschale

1 Pr. Salz

Teig ca. 1 Stunde kühl stellen, ausrollen, verschiedene Formen ausstechen, mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Backen bei 180 – 200 °C ca. 12 – 15 Minuten

### Spritzgebäck

Einen festen Rührteig herstellen aus

250 g Margarine

250 g Zucker

2 Eier

2 Pck. Vanillezucker

500 g Mehl

Durch den Fleischwolf drehen oder durch die Backspritze drücken (Sterneinsatz). Die Streifen in fingerlange

Stücke schneiden und beliebig formen (Ringe, S-Form, Halbkreis...).

Backen bei 200 °C ca. 8 -12 Minuten



## Rezepte aus dem Hessenpark

### Schmalznüsse

Einen Knetteig herstellen aus

125 g Schmalz

125 g Zucker

1 Ei

1 Pck. Vanillezucker

250 g Mehl

½ Tl. Backpulver

1 El. Kakao

Teig zu Rollen formen (Ø 3 cm), in 1 cm dicke Scheiben schneiden, Kugeln formen, auf das Backblech legen

und mit einer Gabel flach drücken

Backen bei 180 °C ca. 15 Minuten

### Honigkuchen

500 g Honig mit

100 g Zucker unter Rühren erwärmen, aber nicht kochen

500 g Mehl

5 g Nelkenpulver

5 g Zimt

1 Prise Salz

100 g Zitronatwürfel

100 gehackte Mandeln in einer Rührschüssel mischen. Honigmasse und

2 Eier zugeben

10 g Pottasche in

1 El Rum verrühren und zugeben. Alles zu einem festen Teig verarbeiten.

Teig 24 Stunden ruhen lassen.

Auf einem gefetteten und mit Mehl bestreuten Backblech ausrollen

Backen bei 160 – 180 °C ca. 25 - 30 Minuten

Noch warm in Stücke schneiden und mit geschmolzener Kuvertüre bestreichen.

### Schokoladenhonigkuchen

500 g Honig mit

100 g Zucker und

50 g Margarine unter Rühren erwärmen, aber nicht kochen

750 g Mehl

150 g Schokostreusel

2 Tl. Kakao

Für Fragen, Anregungen oder Kritik schreiben Sie mir: [historischehausfrau@hessenpark.de](mailto:historischehausfrau@hessenpark.de)



## Rezepte aus dem Hessenpark

150 gehackte Mandeln

150 g Zitronatwürfel

1 Prise Salz

1 Prise Nelkenpulver

1 Tl Zimt in einer Rührschüssel mischen. Honigmasse und

2 Eier zugeben

7 g Hirschhornsalz in

2 El Rum verrühren und zugeben. Alles zu einem festen Teig verarbeiten.

Teig 24 Stunden ruhen lassen.

Auf ein gefettetes und mit Mehl bestreutes Backblech streichen

Backen bei 160 – 180 °C ca. 35 - 40 Minuten

Noch warm in Stücke schneiden und mit geschmolzener Kuvertüre bestreichen.