Honigtaler

Zutaten:

Für den Teig:
225 g Honig
125 g Zucker
50 g Butter
15 g feingehacktes Orangeat
15 g feingehacktes Zitronat
1 Ei
1 Prise Salz
1/2 TL Zimt
1 Messerspitze Nelkenpulver
500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
Für die Füllung:
Johannisbeergelee
Für die Glasur:
100 g Halbbitterkuvertüre

Zubereitung:

Honig, Zucker und Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, vom Herd nehmen und rühren, bis die Masse wieder lauwarm ist. Die restlichen Teigzutaten zugeben und einen homogenen Teig daraus kneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4mm stark ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Diese werden bei 180° Celsius ca. 15 Minuten gebacken. Die Hälfte der noch warmen Taler auf einer Seite mit Johannisbeergelee bestreichen und mit der anderen Hälfte zusammenkleben. Die Taler zur Hälfte in die im Wasserbad geschmolzene Kuvertüre tauchen.

leicht