

# Schoko-Honigkuchen-Sterne

Kuchen » Schoko-Torten

## Zutaten (12 Stück)

- » 250g Honig
- » 125g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 125g Butter/Margarine
- » 4 Ei(er)
- » 200g Schlagsahne
- » 1 Pk. Lebkuchengewürz
- » 500g Mehl
- » 1 Pk. Backpulver
- » 100g gem. Haselnüsse
- » 150g Kuvertüre (Halbbitter)
- » 25g Kokosfett
- » 20g geh. Pistazienkerne
- » 6 Walnüsse

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Honig, Zucker, Vanillinzucker und Fett erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Ca. 15min abkühlen lassen.

2. Eier, Sahne, Lebkuchengewürz, Mehl, Backpulver und Haselnüsse zur Honigmasse geben, glatt verkneten. Auf einer gefetteten, mit Mehl ausgestäubten Fettpfanne (32x39cm) ausrollen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C 20-25min backen. Auskühlen lassen.

3. Kuvertüre grob hacken und mit Kokosfett im heißen Wasserbad schmelzen. Aus dem Kuchen 12 Sterne (Durchmesser 10cm) ausstechen, Oberseite in die Kuvertüre tauchen. Mit Pistazien und Walnüssen verzieren. Auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Nährwerte: 600kcal/E10g/F31g/KH65g pro Stück

angelegt am: 30.04.2005

Rezept-Nr: 1876

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke