Honigküsse

Zutaten für etwa 50 Stück:



Teig:
70 g Honig
1/2 Teelöffel gemahlene Nelken
1/2 Teelöffel gemahlener Zimt
1 Esslöffel Wasser
300 g Mehl
20 g Schweineschmalz
100 g Puderzucker
1 Ei
8 g Natron mit 1 Esslöffel Wasser angerührt

Füllung:
100 g Zitronenmarmelade
280 g Marzipan-Rohmasse
1-2 Tropfen rote Lebensmittelfarbe

Dekoration:
300 g Halbbitterkuvertüre

Außerdem:
Backpapier für das Blech runde glatte Ausstechform (5 cm Durchmesser)
Puderzucker zum Ausrollen

Zubereitung:

Honig mit Nelken und Zimt in einem Topf bei schwacher Hitze erwärmen, das Wasser unterrühren, vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken (etwas Mehl zum Ausrollen beiseite nehmen). Schmalz zum Mehl geben und die Masse mit einer Palette (oder Messer) zu feinen Krümeln hacken. Puderzucker untermischen, Honigmischung, Ei und das aufgelöste Natron zugeben.

Alles rasch zu glattem Teig verkneten, in Folie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig halbieren und ca. 4 mm dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech im Abstand von 4 cm setzen. Im vorgeheizten Backofen bei etwa 190°C 8 – 10 Minuten nach Sicht goldbraun backen. Gut abkühlen lassen.

Marzipan verkneten, mit der Lebensmittelfarbe rosa einfärben und auf der mit Puderzucker besiebten Arbeitsfläche ca. 2 mm dünn ausrollen. Mit dem Ausstecher Kreise ausstechen. Die Hälfte der Plätzchen dünn mit Zitronenmarmelade bestreichen und jeweils mit einem Marzipankreis abdecken.

Nochmals mit Zitronenmarmelade bestreichen und mit einem Plätzchen abdecken. Gut trocknen lassen.

Kuvertüre nach Packungsangaben auflösen und die Plätzchen zur Hälfte hineintauchen. Auf einem Kuchengitter abtropfen und vollständig trocknen
lassen.