



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

100 g	Feinkristallzucker
100 g	Honig
50 ml	Wasser
60 g	Butter
10 g	Vanillezucker
10 ml	Zitronensaft
2 Stk.	Eier
1 Prise	Zimt, gemahlen
3 g	Lebkuchengewürz
300 g	Mehl
0,5 TL	Natron
1 Prise	Salz
220 g	Staubzucker
10 ml	Zitronensaft
30 ml	Wasser

Mein persönlicher Tipp

Dieses Gebäck heißt nicht umsonst so:
Es schmeckt auch unterm Jahr gut zu
einem Gläschen Wein!:

Gisela Würbel

Bäuerin aus Bartholomäberg

Quellen:

- Gisela Würbel: *Bäuerinnen backen für Advent und Weihnachten*

Weinbeißer

Zubereitung

Teig:

- Zucker, Honig, Wasser, Butter, Vanillezucker und Zitronensaft aufkochen und abkühlen lassen.
- Eier und Gewürze schaumig schlagen, unter die Honigmasse rühren, Mehl, Natron und Salz unter die Masse mischen und gut durchkneten, über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.
- Vor der Weiterverarbeitung den Teig nochmals durchkneten und ca. 5 mm dick ausrollen, in kleine längliche Stangen schneiden.
- Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 7–9 Minuten backen.

Galsur:

- Für die Glasur 220 g Staubzucker, 10 ml Zitronensaft und 30 ml Wasser verrühren und die ausgekühlten Weinbeißer darin eintunken oder damit bepinseln, danach trocknen lassen.