



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.

Glasur:

- 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.