

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:

Weinbeißer



Foto: Günter Hauer - Nicht zur freien Verwendung

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.



Gisela Würbel: *Bäuerinnen backen für
Advent und Weihnachten*