



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten:

- 25 dag Butter
- 1 Stk. Ei
- 40 dag Mehl (glatt)
- 25 dag Staubzucker
- 2 EL Honig
- 1 l Milch
- 1 EL Natron
- Zitronensaft
- Marmelade
- 2 Pkg. Puddingpulver, Vanille
- 6 EL Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker

Quellen:

- Seminarbäuerinnen Kärnten:
Süße Verlockungen

Honigschnitten

Zubereitung

Teig

- Zutaten: 5 dag Butter; 40 dag Mehl (glatt); 1 Ei; 15 dag Staubzucker; 2 EL Honig; 4 EL Milch; 1 EL Natron; Saft von 1 Zitrone
- Milch leicht erwärmen und Natron und Honig darin auflösen; Mehl und Butter abröseln.
- Die restlichen Zutaten beifügen und zu einem glatten Teig verarbeiten, den man in drei Teile teilt.
- Jeden Teil in der Größe des Backblechs auswalzen und bei 175°C hellbraun backen.

Fülle

- Zutaten: 3/4 l Milch; 2 Pkg. Vanillepuddingpulver; 6 EL Zucker;
- 20 dag Butter; ca. 10 dag Staubzucker (nach Geschmack); 1 Pkg. Vanillezucker
- Währenddessen aus Puddingpulver, Milch und Zucker einen Pudding laut Packungsanweisung zubereiten.
- Während des Auskühlens öfters umrühren.
- Butter und Staubzucker schaumig rühren.
- Den Pudding löffelweise beifügen und gut unterrühren.

Fertigstellen

- Die ausgekühlten Teigblätter mit Marmelade und der Fülle bestreichen und übereinander setzen.
- Je nach Belieben kann der Kuchen angezuckert oder mit einer Schokoladenglasur überzogen werden.

