



#### 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 abbröseln.
- Die restlichen Zutaten beifügen und zu einem glatten Teig verarbeiten, den man in drei Teile teilt.
- Jeden Teil in der Größe des Backblechs auswalken 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.

