



## Xenia backt

### „Honig“-Kuchen

Honigkuchen sind ein typisches Weihnachtsgebäck. Das Wort ist auch als Synonym für Lebkuchen bekannt. Wobei – soweit ich weiss – die Lebkuchen ja einen eher grob-stückigen Teig haben. Während die Honigkuchen einen weich geschmeidigen und feinen Teig haben. Honigkuchen sind der typische Lebkuchen-Ausstechteig. Klassisch werden die Honigkuchen mit festem Zuckerguss aufwendig verziert.

Bis heute werden diese verzierten, traditionellen Lebkuchen auf den Weihnachtsmärkten verkauft. Und gerne auch als Christbaumschmuck genommen.

Ich esse sie einfach gerne. Sie gehören zum festen Plätzchen-Sortiment. Die Teigherstellung ist etwas aufwendig und da Zucker gekocht wird, eher nichts für das Backen mit kleinen Kindern. Sobald der Teig fertig ist, dürfen gerne wieder alle mitmachen.

Der klassische Honig der Original-Rezepte wird durch Agaven-Dicksaft ersetzt. Dieser ähnelt in Konsistenz und Geschmack am meisten einem hellen Blütenhonig. Wer mag, kann mit anderen Sirups experimentieren. Aber immer dran denken, dass Sirups von Ahorn oder Zuckerrübe einen starken Eigengeschmack mit ins Gebäck bringen.

#### Zutaten

250 g Agavendicksaft  
100 g brauner Zucker  
100 g Alsan  
1 Schnapsglas Sojamilch  
1 Schnapsglas Kirschwasser  
2 TL Lebkuchengewürz  
400 g Mehl

1. Agavendicksaft, Zucker und Alsan in einer tiefen Pfanne oder einem Topf zusammen schmelzen und aufkochen. Die Mischung ist fertig, wenn sie leicht braun ist und stark karamellig riecht. VORSICHT: flüssiger Zucker ist über 100 Grad heiss. Es besteht Verbrennungsgefahr. Also sehr umsichtig arbeiten.
2. Die Mischung vom Herd nehmen. Kirschwasser und Sojamilch einrühren.
3. In einer großen Rührschüssel das Lebkuchengewürz mit dem Mehl gut vermischen.
4. Die Zucker-Agavendicksaft Mischung zum Mehl geben und mit den Knethaken des Rührgerätes gut durchmischen. Wenn der Teig lauwarm ist, mit den Händen gut durchkneten. Dann mindestens eine Stunde kalt stellen. Er muss voll ausgekühlt sein, bevor er sich weiter verarbeiten lässt.
5. Den kalten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Nicht zu dünn. Ideal sind 5 mm.
6. Nach Belieben in Formen ausstechen.
7. Ofen auf 180° Grad (Umluft 160°) vorheizen. Etwa 15 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen, bevor man sie von Blech nimmt – sie zerbrechen sonst.
8. Gerne aufwendig verzieren.

