



Honigschnitten mit Vanillecreme

Zubereitung

1. Milch mit Honig, Eiern, Zucker und Natron versprudeln und unter Rühren leicht erwärmen. Von der Kochstelle nehmen, das Mehl dazugeben und zu einen Teig verkneten. 2 Std. kalt stellen. Den Teig in 4 Stücke teilen. Die Teigstücke zu Rechtecken (20x35cm) ausrollen.
2. Ein Rechteck auf ein befettetes Backblech legen und in die Mitte des vorgeheizten Backrohres schieben. Bei 170°C ca 12 Minuten. Nach dem Backen sofort mit einem langen Messer vom Blech lösen und erkalten lassen. diesen Vorgang 3x wiederholen.
3. Für die Creme Milch und Vanillezucker und Puddingpulver nach Vorschrift auf dem Päckchen zubereiten. Von der Kochstelle nehmen und unter mehrmaligen Umrühren auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Den Pudding mit Eierlikör glattrühren. Butter und Staubzucker schaumig rühren und den Pudding löffelweise einrühren.
4. Die Gebäckstücke mit Creme zusammensetzen, mit einen Brett beschweren und über Nacht kalt stellen. Das Ganze der Länge nach in 4 Streifen schneiden damit glasieren. Nach dem Erstarren der Glasur in beliebige Schnitten schneiden.

Das Rezept stammt von BONAFamilie-Fan Melanie Höbart.

Zutaten

10 EL Milch
2 EL Honig
2 Eier
300 g Zucker
1 Pkg Natron
600 g Mehl

Creme:

1/2 l Milch
1 Pkg. Vanillezucker
2 Pkg. Puddingpulver mit Vanillegeschmack
4 EL Eierlikör
150 g weiche Butter
100 g Staubzucker

Glasur:

Schokolade