



HONIGKUCHENWÜRFEL

ZUTATEN: für 50 Stück

200 g Niederegger Nuss-Nougat	3 Tl Lebkuchengewürz
400 g weiche Butter	370 g Quittengelee
200 g brauner Rohrzucker	1 El Zucker
4 El Honig	200 g Niederegger Nuss-Nougat
4 Eier, Größe M	200 g Niederegger Marzipan Weißbrot
4 El Niederegger Marzipan Sahneliqueur	300 g Puderzucker
420 g Weizenmehl, Type 405	rote Speisefarbe
2 Tl Backpulver Marzipan	1 El Niederegger Marzipan Sahneliqueur
1 Tl Natron	1 El Eiweiß
150 g gemahlene Haselnüsse	60 g groben Kristallzucker
1 Prise Salz	1 El Zuckerperlen, gold (z.B. von Städter)
1 Tl Zimt (gemahlen)	1 El Zuckersterne Streudekor, gold (von zehrer.at)

ANLEITUNG:

1. Einen Backrahmen auf ein Backblech auf 26 x 26 cm ausziehen. Den Backrahmen anschließend mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Umluft vorheizen.
2. Das Nuss-Nougat im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Butter, Zucker und Honig in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer ca. 4 Minuten schaumig rühren. Dann die Eier, das geschmolzene Nougat und den Niederegger Marzipan Sahneliqueur (4 El) unterschlagen.
3. Mehl, Backpulver, Natron, Haselnüsse, Salz und Gewürze vermischen und unter den Teig rühren. Den Teig in den Backrahmen geben und darin glatt streichen.
4. In den mittleren Einschub des Backofens schieben und bei Ober-/Unterhitze 180 Grad oder 160 Grad Umluft ca. 50 Minuten backen. Das Blech aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.
5. Das Quittengelee mit Kristallzucker 2 Minuten aufkochen. Das heiße Gelee auf die Lebkuchenplatte gießen und 2 Stunden abkühlen lassen.
6. Das Nuss-Nougat im Wasserbad bei milder Hitze schmelzen und glatt rühren. Auf das Quittengelee verstreichen und 1 Stunde abkühlen lassen. Den Backrahmen lösen und das Backpapier von den Seiten lösen. Die Seiten ca. 1/2 cm exakt schneiden.
7. Das Marzipan mit 50 g Puderzucker verkneten. Auf 25 x 25 cm ausrollen. Auf das Rollholz wickeln. Über dem Gebäck abrollen.
8. Für die Glasur 250 g Puderzucker, rote Speisefarbe und den Niederegger Sahneliqueur in eine Rührschüssel geben. Mit einem Schneebesen glatt rühren. Die Glasur auf das Marzipan gießen und darauf verstreichen. Das Eiweiß mit roter Speisefarbe verquirlen. Groben Kristallzucker zugeben und vermischen. Den gefärbten Zucker dünn aufstreuen und etwa eine Stunde trocken lassen. Anschließend den Honigkuchen mit einem angefeuchteten Messer in 5 x 5 cm große Würfel schneiden. Die Glasur ca. 1 Std. antrocknen lassen. Nach Belieben garnieren.
9. Die Lebkuchenwürfel in eine luftdichtverschlossene Dose legen. Sie halten bei kühler Zimmertemperatur ca. 2 Wochen.

