



## Wilhelms-Hof Adventskuchen



300 g Sommertracht-

Honig – zusammen mit

150 g Zucker – und



125 g Margarine – in einen Topf geben und unter rühren schmelzen; abkühlen lassen.



500 g Mehl – mit

5 g Nelken –

5 g Piment (gemahlen) –

5 g Zimt (gemahlen) --

5 g Kardamom (gemahlen) –

1 Teel. Zitronenschale –

und

1 Teel. Orangenschale – vermischen

5 g Hirschhornsalz – und

5 g Pottasche – getrennt in wenig Wasser auflösen und zusammen mit



2 Eiern – und der Honig/Fettmischung zur Mehlmischung geben, alles gut verrühren.

Den Teig einige Tage (oder besser 2 Wochen) in einer geschlossenen Schüssel im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Mit einem Teigschaber Rechtecke einritzen und jedes Rechteck mit

Belegkirsche(n) – und

abgezogenen Mandeln – verzieren

Bei 180°C 25 – 35 Minuten backen.