

Liegnitzer Bombe(n)



Zutaten

250 g Zucker
375 g Honig
125 g Butter
500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
60 g Kakao
125 g Korinthen
1 Pck. Lebkuchengewürz
125 g Zitronat
125 g gehackte Mandeln
5 Eier Eier
4 EL Rum
Schokoladenglasur

Zubereitung

Zucker, Honig und Butter im Topf erhitzen, abkühlen lassen.

Eier schaumig rühren, Kakao und Gewürz hinzugeben. Gewaschene Korinthen, Zitronat, gehackte Mandeln und Rum mit der Eiermasse verrühren, die Honigmasse dazugeben und alles mit Backpulver gemischten und gesiebten Mehl zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten.

Den Teig in einen Gugelhupf geben und bei 175-190 °C ca. 60-70 Minuten backen.

Den Restteig als runde Plätzchen auf dem Blech verteilen.

Diese aber nur ca. 16 Minuten bei 160 °C backen.

Die jeweiligen Oberflächen mit Schokoladenglasur überziehen.



Viel Spaß beim Backen !

Margret