

# Rezept für Honigplätzchen

Du brauchst:

120 Gramm Honig

80 Gramm Zucker

75 Gramm Kokosfett

300 Gramm Mehl

1 TL Backpulver

1 EL Kakao

1 TL Lebkuchengewürz

1 Ei

1. Koche den Honig, den Zucker und das Kokosfett in einem Topf auf und lasse es wieder abkühlen. Vermische das Mehl mit dem Backpulver, den Kakao und dem Lebkuchengewürz.
2. Gib das Ei sowie die abgekühlte Honig Mischung dazu und verknete alles zu einem glatten Teig. Stelle diesen so etwa eine Stunde in den Kühlschrank.
3. Halte den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vor. Lege ein Backblech mit Backpapier aus.
4. Knete den Teig noch einmal kräftig durch. Bestäube die Arbeitsfläche mit etwas Mehl. Rolle nun den Teig ca. ½ cm dick aus und stecht nun die Plätzchen aus.
5. Backe die Plätzchen für etwa 10 Minuten. Wenn sie fertig sind, lass sie vollständig abkühlen.