

Nikolaus Honig kuchen / Nikolaus Honig kuchen (Gingerbread Santa's)



De boodschappen

125 gram heldere honing
50 gram donkerbruine basterdsuiker
75 gram boter
1 vrije uitloop eiwit
1 theelepel gingerbread-kruiden
250 gram meel
2 theelepels bakpoeder
50 gram gemalen amandelen

voor de decoratie

125 gram poedersuiker
1 eetlepel vers citroensap
1 eetlepel poedersuiker
100 gram rode marsepein
suikerparels, zilver
zwart rolfondant
een tube kant & klaar glazuur

Ster koekuitsteker met 5 punten

Zo maak je Nikolaus Honig kuchen

Verwarm honing, suiker en boter tot de suiker is opgelost, laat het mengsel even afkoelen.

Roer in een grote kom meel, bakpoeder en amandelmeel samen.

Klop het eiwit en de kruiden door het afgekoelde honing-mengsel.

Voeg het honingmengsel bij het meelmengsel en mix het in een grof deeg.

Kneedt het deeg snel met de hand door tot je een mooi, glad deeg hebt.

Verpak het deeg in vershoudfolie, laat het 30 minuten rusten in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 225°C en leg bakpapier op twee bakplaten

Strooi meel op je werkplek en rol het deeg tot 5mm dikte.

Steek sterren met 5 punten en een doorsnee van 8 - 9 cm uit het deeg.

Nikolaus Honig kuchen / Nikolaus Honig kuchen (Gingerbread Santa's)

Leg de sterren op de bakplaat en bak ze 5 minuten, laat ze op een rooster helemaal afkoelen.

Strooi poedersuiker op je werkvlak, rol de marsepein uit, steek er grote cirkels en kleine cirkels uit.

Snij alle cirkels in vieren, een kerstmuts en twee kleine handschoenen.

Versier de kerstmannen met glazuur en zilverparels en laat het glazuur goed drogen

Bestrooi de rest van de sterren licht met poedersuiker.

Bewaar de Nikolaus Kuchen in een koekjesblik met bakpapier tussen de lagen.

Frohe Weihnachten!

Nikolaus Honig kuchen / Nikolaus Honig kuchen (Gingerbread Santa's)



Shopping list

125g clear honey
50g dark brown sugar
75g butter
1 free range egg white
1 teaspoon gingerbread spices
250g all purpose flour
2 teaspoons of baking powder
50g almond flour

for the decoration

125g icing sugar
1 tablespoon fresh lemon juice
1 tablespoon of icing sugar
100g red marzipan
sugar pearls, silver
black fondant icing
a tube of ready made icing
a 5 point star cookie-cutter

How to make Nikolaus Honig kuchen

Heat up honey, sugar and butter until the sugar is dissolved, allow the mixture to cool for a bit.

Stir in a big bowl flour, baking powder en almond flour together.

Beat the egg white and the spices into the cooled honey-mixture.

Add the honey-mixture to the flour-mixture then mix it into a rough dough.

Knead it quickly together by hand until it becomes a nice, smooth dough.

Wrap the dough in cling film, let it rest for 30 minutes in the fridge.

Preheat the oven to 225°C and line two trays with waxed paper

Dust your work space with flour, roll the dough to 5mm thickness.

Cut 5 pointed stars with a diameter of 8 - 9 cm out of the dough.

Nikolaus Honig kuchen / Nikolaus Honig kuchen (Gingerbread Santa's)

Place the stars on the trays then bake for 5 minutes, allow them to cool completely on a wire rack.

Dust your work surface with icing sugar, roll out the marzipan, then cut out large circles and small ones.

Cut all circles in fours, use the bigger ones as Santa Hats, the smaller ones are gloves.

Decorate the Santa's with the ready made icing and silver pearls, allow the icing to dry completely.

Dust the remaining stars lightly with icing sugar.

Store the Nikolaus Kuchen in a biscuit tin with waxed paper in between the layers.

Frohe Weihnachten!