

Das Rezept:

Wir erstellen drei verschiedene Komponenten, die wir dann zusammenführen:

Komponente 1:

3 Gläser Honig (zu je 500 g), 600g Zucker und 300g Sanella in einem großen Topf auf Stufe 1 langsam aufkochen bis alles weich ist. Gelegentlich rühren bis sich alles vermischt hat.

Komponente 2:

1 Packung Hirschhornsalz und $\frac{1}{2}$ Packung Pottasche durch ein Sieb in eine Tasse streichen und anschließend mit Weinbrand oder besser noch braunem Rum verrühren. Die Tasse bis zu weiteren Verwendung ein wenig zur Seite stellen.



Komponente 3:

Eine sehr große Schüssel nehmen – mein Favorit ist eine klassische Spülgeschüssel. Da passt alles hinein.

Dorthinein geben wir: 2kg Mehl zusammen mit 1 Packung Backkakao, 3 Packungen Rosinen, 2 Packungen Kardamom, 2 Packungen gemahlene Nelken, 1 Packung Zimt, 1 Packung Lebkuchengewürz, 3 Packungen Orange-Back, 3 Packungen Citro-Back, 3 Packungen gemahlene Mandeln, 20g Piment, 20g Koriander, 1 Packung Zitronat und 1 Packung Orangeat und zum Schluss die 6 Eier.

Nun kommt die „Hochzeit“ der Komponenten – Wir geben die Komponenten 1 und 2 in die große Schüssel zur Komponente 3 und kneten diesen Brei gründlich durch.

Wie anderes Weihnachtsgebäck mit Pottasche kann der Teig für diesen Honigkuchen aus Ostpreußen mindestens eine Woche stehen, bis man ihn weiterverarbeitet. Erst wenn der Teig ruht, wird die Kohlensäure in der Pottasche durch die einsetzende Milchsäuregärung frei – und genau die macht den Teig locker. Also lieber ein wenig länger stehen lassen als den Teig zu früh backen. Die Schüssel also mit Frischhaltefolie abdecken und an einem dunklen sowie kühlen Ort aufbewahren – Keller sind gut geeignet.

Nach frühestens einer Woche den Teig portionsweise auf zuvor eingefetteten Backblechen ausrollen (max. 1 cm dick), mit geschlagenem Ei bestreichen und dann bei Ober-Unterhitze 25 Minuten bei 200 Grad backen. Nach dem Abkühlen in Stücke schneiden.
Die obige Mengenangabe reicht für ca. 4 Bleche.

