

Piernik

etwa 8 - 10 Stücke

 gelingt leicht bis zu 20 Min.**Zutaten:****Teig:**

100 g Butter oder Margarine
2 EL Honig
2 ½ dl Milch
3 Eier
2 EL Kakaotränkepulver
2 EL Lebkuchengewürz
200 g Mehl
200 g Zucker
1 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
1 TL Dr. Oetker Natron

Füllung:

250 g Johannisbeerkonfitüre

Glasur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
dunkel

1 Vorbereiten:

Backblech (ca. 20 x 30 cm) mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Butter und Honig in einer Pfanne bei schwacher Hitze schmelzen. Vom Herd nehmen, Milch und Eier begeben und gut mischen.
Kakaopulver, Lebkuchengewürz, Mehl, Zucker, Backpulver und Natron in einer Schüssel gut mischen. Milch-Buttergemisch begeben und zu einem geschmeidigen Teig vermengen ohne zu lange zu rühren.
Den Teig auf das Backblech geben, glattstreichen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während 25 bis 30 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 25 - 30 Minuten

Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.



3 Füllung:

Den Kuchen horizontal einmal aufschneiden und den Deckel vorsichtig abheben. Den Boden mit Marmelade bestreichen, Deckel wieder auflegen

4 Glasur:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung im Wasserbad schmelzen und gleichmässig auf dem Kuchen verteilen. Die Glasur fest werden lassen und den Kuchen in Würfel schneiden.

