



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 2 Stk. Eier
- 500 g Mehl (glatt)
- 450 g Butter
- 160 g Zucker
- 80 g Schlagobers
- 80 g Honig
- 1 TL Natron
- 40 g Puddingpulver, Vanille
- 500 ml Milch
- 200 g Staubzucker
- 200 g Schokolade

Mein persönlicher Tipp

Vor dem Schneiden in die warme Küche stellen, damit die Glasur beim Schneiden nicht so leicht springt.



Ingrid Fröhwein

Lehrerin in der Fachschule Maria Lankowitz

Quellen:



Ingrid Fröhwein: *Seminarrezept*

Honigscherber



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Mürbteig

- o Zutaten: 2 Eier, 500 g glattes Mehl, 80 g Butter, 160 g Zucker, 80 g Schlagobers, 80 g Honig und 1 TL Natron
- o Aus den Zutaten einen Mürbteig bereiten, in vier Teile teilen, dünn ausrollen und einzeln backen.

Creme und Glasur

- o Zutaten für Creme: 40 g Vanillepuddingpulver, 500 ml Milch, 200 g Staubzucker und 250 g Butter
- o Aus Milch und Puddingpulver einen Pudding kochen. Butter und Zucker schaumig rühren und den Pudding unterrühren.
- o Zutaten für die Glasur: 200 g Schokolade und 120 g Butter
- o Einen Topf mit Wasser erhitzen, Butter und Schokolade in eine kleine Schüssel geben und über dem Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen.

Honigscherber

- o Den ersten Boden mit Creme bestreichen, dann den nächsten Boden darauflegen und so weiter bis alle 4 Böden aufeinander liegen.
- o Zum Schluss mit Schokolaglasur glacieren und vor dem Anschneiden über Nacht stehen lassen.