

HONIGKUGELN

Honigkugeln sind kleine Köstlichkeiten, die vor allem in der Weihnachtszeit gereicht werden.



20	g	Germ
0.125	l	lauwarme Milch
250	g	Mehl
40	g	Zucker
2	Stk	Eigelb
25	g	Butter oder Margarine
500	g	Fritierfett
100	g	Honig

Für die **Honigkugeln** den Germ mit der Milch verrühren. In das Mehl eine Mulde drücken und die Germmilch und 1 El Zucker hineingeben.

Mit wenig Mehl vom Rand verrühren. Anschließend den Vorteig 20 Minuten gehen lassen.

Nun den Vorteig mit Mehl, restlichen Zucker, Eigelb und der weichen Butter gut mischen und zu einem Teig kneten - den Teig zugedeckt für 60 Minuten gehen lassen.

Jetzt das Fritierfett erhitzen. Aus dem Teig kleine Teigkugeln abstechen und im Fett backen - abtropfen lassen und die Kugeln mit Honig überziehen.