

Rezepte

Frankfurter Haddekuchen

ein Rezept von Konditormeister Norbert Hartmann von der Bäckerei Kondi-Back in Frankfurt

Zutaten

- 500 g Mehl
- 125 g Margarine
- 250 g Zucker
- 0,75 g Milch
- 2 Eier
- 0,5 - 1 TL Lebkuchengewürz (nach Geschmack)
- 1 TL Kakao
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Margarine, Zucker, Salz, Milch und ein Ei zu einer Masse verkneten. Anschließend gibt man das Mehl, das Gewürz und den Kakao dazu und knetet daraus einen Mürbeteig. Den lässt man über Nacht im Kühlschrank ruhen.

Am nächsten Tag rollt man den Mürbeteig aus und schneidet die Rautenform heraus. Die Raute wird dann mit Ei bepinselt und mit einem Messer das typischen Rauten-Muster eingeritzt. Nach einer Trockenzeit von einer Stunde wird der Haddekuche bei 180 °C gebacken. Nach dem Abkühlen verwahrt man das Gebäck in einer dunklen Kiste auf.

Essen können Sie den Haddekuche gleich oder auch noch nach 6 Monaten. Da müssen sie die Dose aber gut verstecken, denn zum hessischen Apfelwein passt der Haddekuche wie die Faust aufs Auge!