

# Honigmaus

Für den Teig braucht man:

120 g **Honig**  
80 g **Zucker**  
75 g **Kokosfett**  
300 g **Mehl**  
1 TL **Backpulver**  
1 EL **Kakao**  
1 TL **Lebkuchengewürz**  
1 Ei  
**Butter** für das Blech

Zum Verzieren:

250 g **Puderzucker**  
1 TL **Kakao**  
3-4 EL heißes **Wasser**  
**Speisefarbe** oder **Zuckerschrift**  
2 kleine **Gefrierbeutel**



Und so wird die **Honigmaus** gemacht:

- 1 **Honig, Zucker** und **Kokosfett** in einem kleinen Topf einmal aufkochen und wieder abkühlen lassen. **Mehl, Backpulver, Kakao** und **Lebkuchengewürz** vermischen.
- 2 Das **Ei** und die abgekühlte **Honigmischung** dazugeben und alles mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Für etwa **1 Stunde** in den **Kühlschrank** stellen.
- 3 Den Backofen auf **200 Grad** (Umluft 180 Grad) vorheizen.
- 4 Den Teig noch einmal mit den **Händen** kräftig **durchkneten**. Die Arbeitsplatte mit wenig Mehl bestäuben. Den Teig darauf etwa **1/2 cm** dick ausrollen.
- 5 Jetzt die **Papier-Maus** auf den Teig legen, mit einem **Messer** ausschneiden und die Teig-Maus auf das gefettete Blech legen. Den restlichen Teig nach Lust und Laune verarbeiten.
- 6 Das Blech auf die **mittlere Schiene** im Backofen schieben. Die Teig-Maus etwa **10 Minuten** lang backen. Auf einem Kuchengitter oder Teller abkühlen lassen.
- 7 Für den dunklen Guss **5 EL Puderzucker** in eine Tasse geben. Den **Kakao** in **1 EL heißem Wasser** auflösen, zum Puderzucker geben und zu einem zähen Guss verrühren.
- 8 Von einem kleinen **Gefrierbeutel** eine winzige Ecke abschneiden. Den **Guss** in den Beutel geben und vorsichtig die **Maus-Konturen** nachziehen und ein **Maus-Gesicht** zeichnen
- 9 Den restlichen **Puderzucker** mit **2 bis 3 EL Wasser** vermischen. Etwas weißen **Zuckerguss** in einen neuen Gefrierbeutel füllen und die **Augen** ausfüllen.

**Guten Appetit!**

Dieses Rezept stammt aus dem Buch "Das Maxi-Mini-Maus-Backbuch", ISBN 3-89883-095-0.

