



Kerneier Kirche

Administraor

Helmut Schmidt
Heinestraße 16
73663 Berglen

Telefon:

+49 (0)7195 74145

Mobil:

+49 (0)177 9245418

E-Mail:

adlatus@hog-kernei.de

Internet:

www.hog-kernei.de



**Denkmal in
Bruchhausen-Ettlingen**

Heimatortsgemeinschaft Kernei



Zuckerstange

Zuckerstangen aus Nüssen und Honig

Zutaten:

- 12 g Kristallzucker
- 15 g geriebene Mandeln
- 10 g fein gehackte Nüsse
- 2 EL Honig
- 1 EL Milch
- etwas Öl oder Fett zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Zucker und Honig in einem Topf bei mittlerer Hitze goldgelb schmelzen lassen.
2. Die geriebenen Mandeln und gehackten Nüsse unterrühren.
3. Die Milch hinzufügen und die Masse bei schwacher Hitze weiter erhitzen. Nach Geschmack kann noch etwas Honig hinzugegeben werden.
4. Die Masse etwa eine Minute unter ständigem Rühren weiterkochen. Sie darf dabei nicht zu dunkel werden.
5. Ein Backblech oder die Rückseite eines Backblechs leicht mit Öl bestreichen. Alternativ kann eine beschichtete Backfolie verwendet werden.
6. Die heiße Masse auf das vorbereitete Blech geben und mit einer ebenfalls eingefetteten Backrolle ausrollen.
7. Sobald die Masse etwas abgekühlt, aber noch formbar ist, in etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen vorsichtig zwischen den Handflächen rollen -eventuell Teflon Backpapier verwenden- rund und zu Zuckerstangen formen.

Achtung: Die Zuckermasse ist sehr heiß und kann schwere Verbrennungen verursachen. Beim Formen besonders vorsichtig arbeiten..

© Katharina Schmidt, geb Burger, Siwatzter Gasse