

Kuchen Backen Rezepte

Belgischer Honigkuchen

Gattung: Backen Kuchen, Gebäck, Pralinen, Weihnachten

250 g	Honig	150 Kubikzentimeter	Milch
2	Eier	25 g	Lebkuchengewürz
100 g	Puderzucker	200 g	geschälte Mandeln
400 g	Mehl Typ 1050		Margarine zum Einfetten
15 g	Natron		Mehl zum Bestäuben

Honig in einem Topf erwärmen. Rühren, bis er flüssig wird. Dann leicht abkühlen lassen. Zwischendurch hin und wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Eier mit Puderzucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Mehl mit Natron mischen, in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken.

Den Honig, die Eischaummasse und die restlichen Zutaten hinein geben. Alles zu einem weichen Teig kneten.

Eine Kastenform (30 x 11 cm) einfetten, mit Mehl bestäuben und den Teig einfüllen.

Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen. Ca. eine Stunde bei 180GradC (Gas: Stufe 2 oder knapp 1/3 grosse Flamme) backen.

Tipp: Honigkuchen schmeckt nach einigen Tagen luftdichter Lagerung am besten, weil dann das Aroma des Honigs richtig durchgezogen ist.