

Kuchen Backen Rezepte

Arabischer Honigkuchen

Gattung: Backen, Gebäck, Pralinen, Kuchen, Weihnachten

kl. Topf		Geräte	
		Springform	
		Zutaten	
75 g	Margarine	100 g	Margarine
3	Eier	80 g	Zucker
125 g	Zucker	80 g	Honig
1	Pck. Vanillezucker	2 Essl.	Sahne
3 Essl.	Sahne	150 g	Mandelblättchen
150 g	Mehl	1/2 Teel.	Zimt
1/2	Pck. Backpulver		

Margarine schmelzen lassen. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die abgekühlte Margarine und Sahne unter die Eimasse rühren. Mehl und Backpulver unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175GradC auf der zweiten Schiene von unten 10 Min. backen.

Margarine in einem Topf zerlassen. Zucker, Honig, Sahne, Mandelblättchen und Zimt dazugeben und unter Rühren einmal aufkochen lassen.

Masse auf den Kuchen streichen und weitere 15 Min. backen. Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.