

Kuchen Backen Rezepte

Feiner Honigkuchen Auf Dem Blech

Gattung: Backen Gebäck, Blechkuchen, Kuchen, Weinachten

		Teig	
375 g	Honig	100 g	Butter
125 g	Zucker	100 g	Schmalz
1	P. Vanillezucker		
		Weiteres	
2	Eier	500 g	Mehl
3	gestr. Teel. Zimt	1	P. Backpulver
1/2 Teel.	Kardamom	3	gestr. El. Kakao
1/2 Teel.	gem. Nelken		knapp 1/8 l Milch
4 Tropfen	Bittermandelöl	100 g	grob gehackte Haselnußkerne
1	Fl. Rumaroma	100 g	klein gewürfeltes Zitronat
	abger. Schale 1	150 g	Korinthen
	-unbehandelten Ap		
		Guß	
150 g	Puderzucker	20 g	flüssige Butter
3	gestr. El. Kakao	200 g	Kuvertüre
	ca. 2 El. heißes Wasser		

Für den Teig Honig, Zucker, Vanillezucker, Butter und Schmalz langsam im Topf erwärmen, dann in eine Rührschüssel gießen und kalt stellen. Unter die fast erkaltete Masse Eier, Gewürze, abger. Apfelsinenschale und nach und nach, abwechselnd mit Milch, das Backpulver-Kakao-Mehl-Gemisch rühren. Zum Schluß Haselnüsse, Zitronat und die gewaschenen, gut abgetrockneten Korinthen untermischen. Den Teig mit einem Teigschaber gut 1 cm dick auf ein gefettetes Blech streichen. Ein mehrfach umgekniffenes, gefettetes Papier vor den Teig legen, ca. 30 Minuten backen. Schaltung: 175-195°, 2. Schiebeleiste v. u. 160-180°, Umluftbackofen Den Kuchen auf dem Blech abkühlen lassen. Für den Guß den mit Kakao gesiebten Puderzucker mit so viel heißem Wasser glatt rühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht, dann die flüssige Butter dazugeben. Gleichmäßig auf den Kuchen auftragen, fest werden lassen. Die Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad so lange erwärmen, bis sie sich glatt rühren läßt. Zum Schluß auf den Kuchen streichen.

Tipp: Wenn selbst gemahlene Mehl verwendet wird, sollte die Kleie herausgesiebt werden, sonst wird der Teig zu trocken.