

Weihnachtskuchen 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 unterrühren. 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 glattrühren läßt. Zum Schluß auf den Kuchen streichen. Tipp: Wenn selbst gemahlenes Mehl verwendet wird, sollte die Kleie herausgesiebt werden, sonst wird der Teig zu trocken.