

Honigkuchen



/NECTARIA

ZUTATEN (FÜR 1 KUCHEN)

250 g	Honig (z.B. Akazienhonig)
125 g	weiche Butter
2 Stk.	Ei
300 g	Mehl
1 Prise	Salz
	Lebkuchengewürz (oder Zimt)
¼ EL	Zitronenabrieb
½ EL	
1 Pck.	Backpulver

Backen:	30 Min.
Dauer:	20 Min.
Niveau:	Einfach

1. SCHRITT

250 g Honig, 125 g weiche Butter, 2 Stk. Ei

Flüssigen Honig, Butter und zwei Eier mit dem Knethaken des Handrührgerätes verrühren. Die Butter sollte weich bis flüssig sein, bevor sie mit den anderen Zutaten vermengt wird. Die Butter dazu am besten 1 Stunde vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Wenn man Honig nutzt, der aufgrund seiner schnellen Kristallisation eine festere Konsistenz besitzt (z.B. Rapshonig), erhitzt man den Honig bei max. 75 °C Temperatur in einem Wasserbad bis er flüssig ist.

2. SCHRITT

300 g Mehl, 1 Prise Salz, ¼ EL Lebkuchengewürz (oder Zimt),

½ EL Zitronenabrieb, 1 Pck. Backpulver

Mehl, Salz, Lebkuchengewürz (oder Zimt), Zitronenabrieb und Backpulver miteinander in einer separaten Rührschüssel mischen, anschließend die Butter-Eier-Honig-Masse (aus Schritt 1) dazugeben. Die Masse nun zu einem zähflüssigen Teig verrühren.

3. SCHRITT

etwas Butter für die Form, etwas Puderzucker zum Bestäuben

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Eine Kastenform (25 x 11cm) mit etwas Butter ausstreichen. Die Teigmasse in die Form gießen und glattstreichen. Die angegebene Menge füllt die Kastenform etwa zur Hälfte. Der Teig geht bei Backen jedoch ordentlich auf und sollte die Form dann vollständig ausfüllen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen für circa 30 min backen. Anschließend auskühlen lassen und vorsichtig aus der Kastenform stürzen. Den fertigen Honigkuchen vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.