

# Kuchen Backen Rezepte

## Honigkuchen Vom Blech

Gattung: Backen, Kuchen, Weihnachten, Advent

---

375 g	Honig	20 ml	Rum
125 g	Zucker	1	Unbehandelten Apfelsine
1 Pack.	Vanillezucker		- (abger. Schale)
100 g	Butter	500 g	Mehl
100 g	Schmalz	1 Pack.	Backpulver
2	Eier	3	Gestr. El. Kakao
3	Gestr. Teel. Zimt		Knapp 1/8 l Milch
1/2 Teel.	Kardamom	100 g	Grobgehackte Haselnußkerne
1/2 Teel.	Gem. Nelken	100 g	Kleingewürfeltes Zitronat
4 Tropfen	Bittermandelöl	150 g	Korinthen
<b>GUSS</b>			
150 g	Puderezucker	200 g	Kuvertüre
3	Gestr. El. Kakao	1 Pack.	Belegkirschen
2 Essl.	Heißes Wasser; ca.	100 g	Blanchierte Mandeln
20 g	Flüssige Butter		

---

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 Guss: Den Kuchen auf dem Blech abkühlen lassen. Für den Guss den mit Kakao gesiebten Puderezucker 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. Die Kuvertüre leicht anziehen lassen. Belegkirschen halbieren. Auf die fast feste Oberfläche Blüten aus Belegkirschen als Mittelpunkt und Mandeln als kreisförmig angeordnete Blütenblätter legen.