

Honigkuchen vom Blech

Zutaten für eine Kuchenblech 60x40:

500 g Blütenhonig
200 g Butter
4 Eier
250 g Zucker
750 g Mehl
2 EL dunkles Kakaopulver
2 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Lebkuchengewürz
150 g gemahlene Mandeln
8 EL Rum
100 g Succade Zitronat
100 g Succade Orangeat



Zubereitung

Butter und Honig leicht erwärmen bis alles geschmolzen ist und danach abkühlen lassen. Mehl, Kakao, Backpulver und Lebkuchengewürz durch ein Sieb streichen. Gewürfeltes Zitronat und Orangeat fein hacken. Nun die Eier und den Zucker dickschaumig rühren. Honigmasse unterrühren. Dann nach und nach das Mehl, Kakao, Backpulver Lebkuchengewürz und die gemahlene Mandeln, das Zitronat und Orangeat sowie den Rum mit der Handrührgerät unterschlagen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Dann den Teig auf eine mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne geben. Glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Heißluft ca. 30 Minuten backen.

Kuchen nach dem Backen auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen. Dann in Stücke schneiden.

Wer möchte kann den warmen Honigkuchen noch mit einem Zuckerguss versehen oder mit gemahlene Pistazien verzieren.