# Marlenka-Honigkuchen

Der Marlenka-Honigkuchen ist in Osteuropa sehr beliebt. Das Rezept stammt ursprünglich aus Russland, ist jedoch schnell über die Grenzen Russlands hinaus bekannt geworden.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 3,3 h

**Gesamtzeit:** 3,8 h



## Zutaten

### Für den Teig

| | |
|---|---|
| 220 g | Butter |
| 3 Stk. | Eier |
| 80 ml | Honig |
| 280 g | Zucker |
| 350 g | Mehl |
| 1 EL | Natron |
| 100 g | Walnüsse |
| Nach Belieben | Schokoladensauce |

### Für die Karamellcreme

| | |
|---|---|
| 1 Packung | Kondensmilch |
| 100 g | Butter |

## Zubereitung

1. Für den Marlenka-Honigkuchen zunächst Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Dose gezuckerte Kondensmilch (ungeöffnet!) hineingeben. Die Dose muss komplett mit Wasser bedeckt sein.

2. Die Dose ca. 3 Stunden in dem kochenden Wasser lassen. Dabei immer wieder Wasser auffüllen, so dass sie sich ständig unter Wasser befindet. Anschließend herausnehmen und

leicht abkühlen lassen.

3. Die Masse aus der Dose (die Milch ist inzwischen zu Karamell geworden) in eine Schüssel füllen und mit Butter zu einer Karamellcreme verrühren. Beiseite stellen und den Backofen auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

4. Dann den Teig zubereiten. Dazu die Butter zerlassen und mit dem Honig verrühren. Dann nach und nach Zucker, Natron, Eier und Mehl unterheben. Auf mehreren Blättern Backpapier ca. 30 cm große Kreise aufzeichnen.

5. Den Teig portionsweise auf das Backpapier geben und in Kreisform verstreichen. Im Ofen ca. 5 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Dann die überstehenden Teigränder abschneiden, zerkrümeln und mit den Walnüssen mischen.

6. Einen Teig-Kreis auf eine Tortenplatte legen und mit Karamell bestreichen. Einige Walnuss-Teig-Krümel darauf verteilen, dann die nächste Teigschicht darauf legen. Diese wieder mit Karamell bestreichen und mit Walnüssen bestreuen.

7. Den Vorgang so lange wiederholen, bis alle Teig-Kreise abwechselnd mit Karamellcreme aufeinander geschichtet sind. Dann die restlichen Walnuss-Teigkrümel auf der Torte verteilen. Mit Schokoladensauce garnieren, in Stücke schneiden und sofort servieren.

## Tipp

Der Marlenka-Honigkuchen lässt sich prima am Vortag zubereiten und schmeckt nochmal so gut, wenn er einen Tag lang durchgezogen ist. Wer keine gezuckerte Kodensmilch zum kaufen bekommt kann sie ganz leicht selbst machen. Einfach 500 ml Milch zusammen mit 300 g Zucker für zehn minuten kochen, dann extra 500 ml Milch zusammen mit 1 EL Stärkemehl und 1 Packung Backpulver miteinander vermischen und in die heiße Milch geben, und gut verrühren. Unter ständigen rühren weiterkochen bis die Masse gelb und dick ist.