Honigkuchen

Der Honigkuchen mit Mandeln ist ein feines Kuchen-Rezept und wird nicht nur zur Advent- und Weihnachtszeit gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

250 g	Honig
2 Stk.	Eier
100 g	Staubzucker
400 g	Weizenmehl (Type 700)
15 g	Natron
150 ml	Lebkuchengewürz
200 g	Mandeln (geschält)

Zubereitung

1. Lust auf einen köstlichen **Honigkuchen**? Dann lass uns gemeinsam loslegen. Erwärme den Honig in einem Topf und rühre ihn, bis er flüssig ist. Lasse ihn dann etwas abkühlen und rühre zwischendurch um, damit sich keine Haut bildet.

2. In einer Schüssel schlägst du Eier mit Staubzucker schaumig. Mische Mehl mit Natron und drücke in die Mitte eine Mulde. Gib den Honig, die Ei-Masse, Milch, Gewürze und geschälte Mandeln in die Mulde und knete alles zu einem weichen Teig.

3. Belege eine Kastenform (ca. 30x11 cm) mit Backpapier oder fette sie mit Butter ein, und bestäube sie mit Mehl. Fülle den Teig ein und stelle die Form auf die mittlere Schiene im vorgeheizten Ofen. Backe den Honigkuchen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 80 Minuten im vorgeheizten Backofen. Nimm den Kuchen aus dem Ofen, stürze ihn aus der Form und lasse ihn vollständig abkühlen.

Tipp

Wenn du den Honigkuchen ein paar Tage in Alufolie durchziehen lässt, schmeckt noch besser. Dazu einen Klecks Schlagobers servieren.