Layer-Honig-Kuchen

Mit dem Rezept für einen Layer-Honig-Kuchen lässt sich ein wunderschön weicher Schichtkuchen zaubern, der einfach hervorragend schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 11,0 h

Gesamtzeit: 12,1 h



Zutaten

Für den Teig

4 EL	Honig
200 g	Zucker
2 EL	Butter
3 Stk.	Eier
1 TL	Backpulver
650 g	Mehl

Für das Frosting

900 g	Sauerrahm
500 g	Staubzucker
250 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für den **Layer-Honig-Kuchen** als erstes den Backofen auf 175°C vorheizen. Dann Eier in eine Schüssel schlagen und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.

2. Danach Zucker, Honig und Butter in einem kleinen Topf vorsichtig, bei niedriger Hitze, zum Schmelzen bringen. Wenn alles geschmolzen ist, den Inhalt des Topfes unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen, in die geschlagenen Eier einrühren.

3. Anschließend Backpulver und Mehl zugeben, rühren, bis keine Klumpen mehr vorhanden

sind. Den Teig in acht gleichgroße Teile teilen. Nun eine Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, die einzelnen Teigteile ausrollen und mit einem Pizzaroller oder ähnlichem auf Größe der Backform zuschneiden. Die Teigreste aufheben.

4. Als nächstes, jeweils zwei Teigscheiben auf ein Backpapier legen und für etwa 4-5 Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Genauso auch mit den anderen Teigplatten verfahren. Zuletzt die Teigreste auf das Backblech legen und etwas kürzer, wie die Teigplatten in den Ofen stellen, herausnehmen, wenn sie bräunlich werden und abkühlen lassen.

5. In der Zwischenzeit den Schlagobers in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. In einer separaten Schüssel den Sauerrahm mit dem Staubzucker cremig verrühren. Nun beides miteinander vermischen, anschließend kaltstellen.

6. Währenddessen die vollständig abgekühlten Teigreste mit einer Küchenmaschine oder einem Nudelholz zu feinen Krümeln zerkleinern.

7. Jetzt die erste Kuchenplatte mit Zuckerguss bestreichen und eine weitere Platte auflegen, leicht andrücken. So mit allen Platten verfahren und dann den gesamten Kuchen oben und an den Seiten vollständig mit Zuckerguss bestreichen.

8. Den Kuchen zum Schluss noch komplett mit den Kuchenbröseln bedecken, mit einer Folie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Diese Zeit braucht der Kuchen, damit er auch schön saftig wird.

Tipp

Wenn der Layer-Honig-Kuchen mit frischen Früchten serviert wird, schmeckt er besonders gut. Diese Früchte können je nach persönlichem Geschmack, Erdbeeren, Himbeeren oder Pfirsiche sein. Auch ein Fruchtgelee eignet sich als fruchtige Beilage zu dem Schichtkuchen.