

Honig - Kranz

Kategorien: Kuchen, Profi, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Langnase Honig z.B. Goldklar
1		Päckchen Dr. Oetker Vanille Zucker
150	Gramm	Margarine erwärmen,zerlassen,in eine Schüssel Geben,kalt stellen.Unter die fast erkaltete Masse nach und nach
2		Eier
3	Essl.	Aprikosenkonfitüre
2		Gest. Teel. Zimt
1	Messersp.	Je Nelken, Kardamom
2	Tropfen	Dr.Oetker Bittermandel - Aroma
1		Flaschen Dr.Oetker Rum Aroma rühren
375		Weizenmehl
2	Teel.	Gest.Kakao
4	Teel.	Gestr. Dr.Oetker Orginal Bakin mischen, Sieben Nach und nach unterrühren
100		Abgezogene gehackte Mandel
125	Gramm	Rosinen unterrühren

Anleitung:

Teig in eine gefettete Kranzform (ca.24cm Ø) Nach dem Backen, Gebäck aus der Form stürzen,erkalten lassen, nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Backen : Strom : Etwa 180°C

Gas : Stufe 3 - 4

Backzeit : etwa 40 Minuten