

Libanesischer - Gewürzkuchen (Zu: Libanesische Mezze)

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Land, Libanon, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Honig
250	Gramm	Roggenmehl
125	ml	Milch
2		Eier
1		Eigelb
1		Eiweiss
10	Gramm	Backpulver
1	Teel.	Ingwer; frisch geraffelt
1	Teel.	Zimtpulver
1/2	Teel.	Sternanis
1		Orange; abgeriebene Schale
1		Zitrone; abgeriebene Schale
		Butter; fuer die Form
		Puderzucker; fuer die Form

Anleitung:

Den Honig etwas erwaermen, das Mehl, die Milch, Eier und Eigelb darunterziehen. Backpulver, Gewuerze und Zitruschalen dazugeben und Das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten. Das Eiweiss steif schlagen und zum Schluss darunterheben.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Cakeform ausbuttern, mit Puderzucker bestaeuben und den Teig hineingeben. 1 Stunde im Ofen backen.