

Honig - Kuchen 1

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Lebkuchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

40	Gramm	Rosinen
50	Gramm	Orangeat und Zitronat Kleingewuerfelt
1	Teel.	Mehl; (1) zum Bestaeuben
200	Gramm	Mehl; (2)
3		Eier; getrennt
50	Gramm	Butter
60	Gramm	Zucker
1		Unbehandelte Zitrone; die Schale davon
200	Gramm	Honig
4	Teel.	Pulverkaffee AUFGELOEST IN
1/2	Tasse	Heisses Wasser
150	Gramm	Haferflocken; z.B. blueten- Zarte Koellnflocken
1	Pack.	Backpulver
1/4	Teel.	Zimt
1/4	Teel.	Gem. Piment
1	Spur	Gem. Nelken
1	Spur	Salz

ZUM VERZIEREN

100	Gramm	Mandelkerne; ganz, abgezogen
100	Gramm	Rote Belegkirschen

Anleitung:

Rosinen und Orangeat in eine Tasse geben, mit Mehl (1) bestaeuben und Vermischen. Butter, Zucker und Eigelb schaumig ruehren. Zitronenschale, Honig und Kaffee unter staendigem Ruehren zufuegen. Mehl (2), Haferflocken, Backpulver, Zimt, Piment, Nelken und Salz Vermengen, nach und nach unterruehren. Eiweiss steif schlagen, Zusammen mit der Rosinen-Orangeat-Mischung unter den Teig heben. 1 Tiefes Backblech gut einfetten, mit Haferflocken ausstreuen. Den Teig einfuellen, glattstreichen, mit ganzen (abgezogenen) Mandeln und Kirschen belegen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Einschubleiste bei 190°C ca. 40 Min. backen. Nach dem Abkuehlen in Stuecke schneiden. Pro Portion 380 kcal/1588 kJ