

## Honig - Kuchen 3

Kategorien: Kuchen, Lebkuchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

5	Stücke	Eier (Gewichtsklasse 3)
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin-Zucker
1/4	Ltr.	Bärenjäger (Honiglikör)
1/4	Ltr.	Öl
400	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
2	Essl.	Schokoladenpulver
1	Essl.	Puderzucker
		Fett und Mehl für die Form.

### Anleitung:

Eier, Zucker und Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Honiglikör und Öl zufügen und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, auf die Ei-Ölmasse sieben und verrühren. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete mit Mehl ausgestäubte (Form Napfkuchenform 2,5 L Inhalt) füllen. Auf den restlichen Teig Schokoladenpulver sieben, unterrühren und den Teig auf die helle Masse geben. Dunklen Teig mit einer Gabel spiralförmig unter den hellen Teig ziehen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C! Gasherd: Stufe 2) 50 bis 60 Minuten backen. Anschließend etwas auskühlen lassen, aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungsdauer: Rund 75 Minuten. Das Rezept reicht für rund 20 Stücke