

Honigkuchen - Arabischer

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Weihnachten, Land

Zutaten für: 1 Rezept

GERAETE

Kl. Topf
Springform

ZUTATEN

| | | |
|-----|-------|------------------|
| 75 | Gramm | Margarine |
| 3 | | Eier |
| 125 | Gramm | Zucker |
| 1 | Pack. | Vanillezucker |
| 3 | Essl. | Sahne |
| 150 | Gramm | Mehl |
| 1/2 | Pack. | Backpulver |
| 100 | Gramm | Margarine |
| 80 | Gramm | Zucker |
| 80 | Gramm | Honig |
| 2 | Essl. | Sahne |
| 150 | Gramm | Mandelblaettchen |
| 1/2 | Teel. | Zimt |

Anleitung:

Margarine schmelzen lassen. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig Rühren. Die abgekuehlte Margarine und Sahne unter die Eimasse rühren. Mehl und Backpulver unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform fuellen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175GradC auf der Zweiten Schiene von unten 10 Min. backen. Margarine in einem Topf zerlassen. Zucker, Honig, Sahne, Mandelblaettchen und Zimt dazugeben und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Masse auf den Kuchen streichen und weitere 15 Min. backen. Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.