

Honigkuchen - Belgischer

Kategorien: Kuchen, Weihnachten, Lebkuchen, Land, Belgien

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Honig
2		Ei(er)
100	Gramm	Puderzucker
400	Gramm	Mehl, Typ 1050
15	Gramm	Natron
150	ml	Milch
25	Gramm	Lebkuchengewürz
200	Gramm	Mandeln, geschält
		Fett, für die Form
		Mehl, für die Form

Anleitung:

Honig in einem Topf erwärmen. Rühren, bis er Flüssig ist. Dann leicht abkühlen lassen. Zwischendurch hin und wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet. Eier mit Puderzucker in einer Schüssel fest und schaumig schlagen. Mehl mit Natron mischen, in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Honig, die Eisschaummasse, Milch, Gewürz und Mandeln hineingeben. Alles zu einem weichen Teig kneten. Eine Kastenform (30x11 in etwa) einfetten, mit Mehl ausstäuben, den Teig einfüllen. Die Form im vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 80 Minuten, E Herd: 180 Grad, Gasherd: Stufe 2 Kuchen aus dem Ofen nehmen, aus der Form stürzen und vollständig abkühlen lassen. Ergibt ungefähr 16 Stücke Super schmeckt er, wenn er ein paar Tage durchzieht , dazu in Alufolie wickeln. Und es schmeckt Butter darauf lecker!

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten