

Honigkuchen - Weicher Prof.

Kategorien: Kuchen, Plätzchen, Lebkuchen, Weihnachten, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Zucker
375	Gramm	Honig
125	Gramm	Butter
500	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
60	Gramm	Kakaopulver
80	Gramm	Rosinen
80	Gramm	Zitronat
125	Gramm	Mandeln, gehackte
1	Pack.	Lebkuchengewürz
5		Ei(er)
4	Essl.	Rum
2	Teel.	Kaffee - Extrakt
		Aprikosenkonfitüre zum Bestreichen
		Kuchenglasur, Schokolade, zum Überziehen

Anleitung:

Den Zucker, Honig und die Butter aufkochen und etwas abkühlen lassen. Dann mit den restlichen Zutaten der Reihenfolge nach zu einem Teig rühren und auf einem gefetteten Backblech bei 190 Grad ca. 20 Minuten backen. Noch warm mit Aprikosenmarmelade bestreichen und nach dem Abkühlen mit Schokoglasur überziehen. Der Kuchen bleibt so schön lange weich und saftig. Ich habe ihn allerdings auch schon mal vor dem Backen mit abgezogenen halbierten Mandeln und halbierten kandierten Kirschen belegt (pro Stück dann 4 Mandeln und in der Mitte eine Kirsche so wie klassischen Lebkuchen) und dann noch heiß mit einer Zuckerlösung aus 50 g Zucker aufgelöst in 2 EL kochendem Wasser bestrichen . Sieht nett aus und schmeckt auch lecker.