

Butter - Honig - Kuchen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

TEIG

200	Gramm	Butter
450	Gramm	Bienenhonig
200	Gramm	Zucker
1	Schuss	Salz
1		Zitrone; die abgeriebene Schale
5	Essl.	Rum
5		Eier
50	Gramm	Kakao
550	Gramm	Mehl
1	Karton	Backpulver
1	geh. TL	Honigkuchengewürz
100	Gramm	Feinwürfeliges Zitronat
100	Gramm	Feinwürfeliges Orangeat
100	Gramm	Gehackte Mandeln

GUSS

100	Gramm	Schokoladenglasur
-----	-------	-------------------

Anleitung:

Butter, Honig und Zucker erhitzen, bis der Zucker völlig gelöst ist, und wieder abkühlen lassen. In die noch lauwarme Masse Salz, Zitronenschale und Rum geben, nacheinander auch die Eier unterrühren. Kakaopulver, Mehl, Backpulver und Honigkuchengewürz mischen, sieben und nach und nach zufügen. Zum Schluß Früchte und Mandeln unterheben und den Teig in eine gebutterte Kastenform oder zwei kleine Formen à 24 cm Länge füllen. Bei ca. 190° etwa 60 Minuten backen. Auf einem Drahtgitter völlig erkalten lassen. Die aufgelöste Schokoladenglasur über den ganzen Kuchen ziehen und fest werden lassen.