

Butter - Honig - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Weihnachten, Pralinen

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.