

Feiner Honigkuchen vom Blech

Zutaten

- 375g Honig (am besten dunklen Honig verwenden)
- 125g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 100g Butter
- 100g Schmalz
- 2 Eier
- 3 gestr. Teelöffel Zimt
- ½ Teelöffel Kardamom
- ½ Teelöffel gemahlene Nelken
- 4 Tropfen Bittermandelöl
- 1 Fläschchen Rumaroma
- abgeriebene Schale einer Apfelsine
- 500g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 30g (3 gestrichene Eßlöffel) Kakao
- knapp 125ml Milch
- 100g grob gehackte Haselnüsse
- 100g Zitronat
- 150g Korinthen
- 200g Kuvertüre (zartbitter oder Vollmilch je nach Belieben)
- blanchierte Mandeln zum Verzieren

Zubereitung

Honig, Zucker, Vanillinzucker und Fett langsam erwärmen, zerlassen, in eine Rührschüssel geben und erkalten lassen. Dann die Eier, Gewürze, Apfelsinenschale und nach und nach, abwechselnd mit der Milch das mit Backpulver und Kakao gemischte und gesiebte Mehl untermischen. Keinen Mixer verwenden, sondern von Hand mit einem Holzlöffel verrühren – der Teig ist sehr klebrig!

Zum Schluß die Nüsse, Zitronat und Korinthen unter den Teig heben und ihn mit einem Teigschaber gut 1cm dick auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Nach dem Backen mit aufgelöster Schokoladenkuvertüre bestreichen und sofort mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden. Mit Mandeln verzieren.

Gasherd: Stufe 4, 25-30 Minuten

Umluft: 200°, 20-25 Minuten

Der Honigkuchen lässt sich in einer Dose gut lagern und schmeckt mit der Zeit immer besser, weil die Gewürze dann durchziehen können.