

# Rezept Honigkuchen

Dieser Kuchen dauert von der Zubereitung etwas länger, da er auch einige Tage stehen sollte, um sein Aroma zu entfalten.

## Zutaten:

250 g Honig  
125 g Zucker  
1 Pck Vanillezucker  
1 EI  
1/8 l Milch  
250 g Weizenmehl  
250 g Roggen-Vollkornmehl  
1 Pck Backpulver  
1/2 TL Zimt  
Je 1/2 Msp. Gemahlene Gewürznelken und Kardamom  
1 TL getr. Zitronenschale  
Je 4 EL Johannisbeer- und Kirschgelee  
200 g Schokoladenglasur

## Zubereitung:

Den Honig in einen Kochtopf geben, mit dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Ei sowie der Milch unter ständigem Rühren darin erhitzen. Anschließend die Masse vom Herd nehmen und unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen.

Das Mehl mit dem Backpulver, dem Zimt, Nelken und Kardamom und der Zitronenschale mischen und langsam unter die Honigmasse rühren.

Der Backofen wird nun auf 180°C vorgeheizt. Eine Kastenform ausfetten, den Teig einfüllen und die Oberfläche glatt streichen.

Im Ofen wird der Honigkuchen für ca. 60 min gebacken, den

Kuchen allerdings nicht sofort herausnehmen, sondern noch für ca. 10 min im abgeschalteten Backofen stehen lassen. Den Honigkuchen nach dieser Zeit vorsichtig aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter erkalten lassen. In dieser Zeit kann man die Gelees miteinander glatt rühren und die Glasur in einem Wasserbad schmelzen lassen.

Der abgekühlte Honigkuchen wird nun zweimal waagrecht durchgeschnitten. Jede Kuchenplatte wird nun dünn mit dem Gelee bestrichen und wieder aufeinander gesetzt. Die geschmolzene Glasur über den Kuchen ziehen. Der fertige Honigkuchen sollte vor dem Verzehr einige Tage erst noch „durchziehen“ können, erst dann entfaltet er sein volles Aroma.

*Zurück zu den Tortenrezepten*

*Zurück zu den Backrezepten*