

Weihnachtsbacken Rezepte

Honigkuchen vom Blech

Gattung: Backen, Kuchen, Weihnachten

375 g	Honig	20 ml	Rum
125 g	Zucker	1	Unbehandelten Apfelsine - (abger. Schale)
1 Pack.	Vanillezucker	500 g	Mehl
100 g	Butter	1 Pack.	Backpulver
100 g	Schmalz	3	Gestr. El. Kakao
2	Eier		Knapp 1/8 l Milch
3	Gestr. Teel. Zimt	100 g	Grobgehackte Haselnußkerne
1/2 Teel.	Kardamom	100 g	Kleingewürfeltes Zitronat
1/2 Teel.	Gem. Nelken	150 g	Korinthen
4 Tropfen	Bittermandelöl		
		GUSS	
150 g	Puderzucker	200 g	Kuvertüre
3	Gestr. El. Kakao	1 Pack.	Belegkirschen
2 Essl.	Heißes Wasser; ca.	100 g	Blanchierte Mandeln
20 g	Flüssige Butter		

Für den Teig Honig, Zucker, Vanillezucker, Butter und Schmalz langsam im Topf erwärmen, dann in eine Rührschüssel gießen und kalt stellen. Unter die fast erkaltete Masse Eier, Gewürze, abger. Apfelsinenschale und nach und nach, abwechselnd mit Milch, das Backpulver-Kakao-Mehl- Gemisch rühren. Zum Schluss Haselnüsse, Zitronat und die gewaschenen, gut abgetrockneten Korinthen unterrühren. Den Teig mit einem Teigschaber gut 1 cm dick auf ein gefettetes Blech streichen. Ein mehrfach umgekniffenes, gefettetes Papier vor den Teig legen, ca. 30 Minuten backen. Schaltung: 175-195°, 2. Schiebeleiste v. u. 160-180°, Umluftbackofen Guss: Den Kuchen auf dem Blech abkühlen lassen. Für den Guss den mit Kakao gesiebten Puderzucker mit so viel heißem Wasser glatt rühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht, dann die flüssige Butter dazugeben. Gleichmäßig auf den Kuchen auftragen, fest werden lassen. Die Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad so lange erwärmen, bis sie sich glatt rühren lässt. Zum Schluss auf den Kuchen streichen. Die Kuvertüre leicht anziehen lassen. Belegkirschen halbieren. Auf die fast feste Oberfläche Blüten aus Belegkirschen als Mittelpunkt und Mandeln als kreisförmig angeordnete Blütenblätter legen.