Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Honiggewürzkuchen vom Blech

Kuchen & Gebäck Herbst Süße Gerichte Vegetarisch Weihnachten Winter

Zubereitung

Butter, Honig, Puderzucker, Vanillinzucker, 1 Prise Salz und die Gewürze 5 Minuten mit den Quirlen des Mixers schaumig schlagen und die Orangenschale dazugeben. Die Eier und das Eigelb langsam unterschlagen und nach und nach das Mehl, die Nüsse, die kleingeschnittenen Marillen und die Rosinen unterheben. Ein Backblech ausfetten und bemehlen, Teig gleichmäßig darauf streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C auf der unteren Einschubleiste ca. 35-40 Minuten backen.

Zutaten

- 200 g Butter
- 5 EL Honigmayr Blütenhonig
- 100 g Puderzucker
- 1/2 Pkg. Haas Vanillinzucker
- Salz
- 2 TL Zimt
- 1 TL gemahlenen Kardamom
- 1 TL gemahlene Gewürznelken
- Schale einer unbehandelten Orange
- 200 g getrocknete Marillen
- 50 g Rosinen
- 3 Eier
- 1 Eigelb
- 150 g Mehl
- 150 g gemahlenen Haselnusskerne
- Fett & Mehl für das Blech