



Honigkuchen auf dem Blech

Teig:

- 500 g Honig
- 65 g Butter oder Margarine
- 65 g Schweineschmalz
- etwas Salz
- 1 Ei
- 4 Tropfen Backöl Bittermandel
- 1 gestrichener Teel. Kardamom
- 1 gestrichener Teel. Nelken
- 3 gestrichene Teel. Zimt
- 500 g Weizenmehl
- 12 g (4 gestrichene Teel.) Backpulver
- 125 g gehackte Mandeln
- 125 g Zitronat oder Rosinen

Guß:

75 g Puderzucker, etwa 1 Eßl. heißes Wasser

Man kann natürlich auch fertigen Zartbitter-Schokoladenguß nehmen!

Zubereitung:

Honig, Fett und Salz werden langsam erwärmt, zerlassen, in eine Rührschüssel gegeben und kalt gestellt. Wenn die Masse fast erkaltet ist, rührt man das Ei, die Gewürze und nach und nach das mit dem Backpulver gemischte Mehl hinein. Die Mandeln und das in kleine Würfel geschnittene Zitronat bzw. die Rosinen werden zuletzt unter den Teig gehoben. Man streicht den Teig mit einem Teigschaber, den man häufig in Wasser taucht, knapp 1 cm dick auf ein mit Backpapier belegtem Backblech.

Backzeit: Etwa 20 Minuten bei ca. 180°.