

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