

Honiggewürzkuchen vom Blech

[Kuchen & Gebäck](#)[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 Honigmehr
Blütenhonig

100 g Puderzucker

1/2 Pkg. Haas
Vanillinzucker

Salz

2 TL Zimt

1 TL gemahlener
Kardamom1 TL gemahlene
GewürznelkenSchale einer
unbehandelten Orange

200 g getrocknete Marillen

50 g Rosinen

3 Eier

1 Eigelb

150 g Mehl

150 g gemahlene
Haselnusskerne

Fett & Mehl für das Blech