

Würziger Honigkuchen

Zutaten (für eine Kasten-/Cakeform von 30 cm Länge)

250 g Flüssiger Honig
100 g Butter
10 g Bio Kakaopulver
Bio Zimt gemahlen
Bio Ingwer gemahlen
Kardamom gemahlen
Bio Nelkenpulver
Salz
50 g Orangeat
Orangenaroma
2 Eier
200 g Mehl
2 TL Backpulver



Vorbereiten

- Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- Kasten-/Cakeform einfetten.

Zubereiten

- Honig unter Rühren mit der Butter verbinden.
- Kakaopulver unter die Honig-Buttermasse rühren und mit je zwei gestrichenen Teelöffeln Zimt und Ingwerpulver würzen.
- 1/2 Teelöffel Kardamom gemahlen, Nelkenpulver und eine Prise Salz sowie Eier zufügen.
- Masse rühren bis sie schaumig ist.
- Orangeat und einige Tropfen Orangenaroma unter die Masse mischen.
- Mehl mit Backpulver mischen und unter die Masse rühren.

Backen

- Teig in die vorbereitete Kasten-/Cakeform füllen und in der Mitte des vorgeheizten Ofen schieben.
- Ca. 40 Minuten backen, wobei nach ca. 30 Minuten die Temperatur von 180°C auf 160°C reduziert werden kann.
- Die Kasten-/Cakeform anschliessend aus dem Ofen nehmen und den Kuchen mit einem Messer vom Rand lösen.
- Den Honigkuchen zum Auskühlen auf ein Kuchengitter stürzen.
- Schmeckt vorzüglich zu einer heissen Tasse Tee.