

# LECKERER HONIGKUCHEN MIT HONIG- ZIMT GLASUR

SCHNELL UND GELINGSICHER

**MAN BRAUCHT  
(FÜR EINE KASTENFORM VON 30CM)**

- 50 G BREITSAMER SONNENBLUMEN HONIG
- 75 G WEICHE ZIMMERWARME BUTTER
- 100 G PUDERZUCKER
- 3 EIER (FREILAND, M)
- 10 G WEINSTEIN BACKPULVER
- 250 G HELLES DINKELMEHL (630)

**ZUTATEN FÜR DIE HONIG ZIMT GLASUR**

- 50 G BREITSAMER SONNENBLUMEN HONIG
- 50 G BRAUNER ZUCKER
- 50 G BUTTER
- 5 G ZIMT (1 GEHÄUFTER TL)



## ZUBEREITUNG SCHRITT FÜR SCHRITT

- DEN BACKOFEN AUF 170° OBER-UNTER-HITZE VORHEIZEN.
- DIE FORM EINFETTEN.
- DIE BUTTER, DEN HONIG UND DEN ZUCKER MIT DEINER KÜCHENMASCHINE HELL AUFSCHLAGEN.
- DIE EIER EINZELN ZUGEBEN.
- MEHL UND BACKPULVER VERMISCHEN UND GUT UNTERRÜHREN.
- DEN TEIG IN DIE FORM GEBEN UND GLATTSTREICHEN.
- AUF DER MITTLEREN SCHIENE CA. 45-50 MINUTEN BACKEN.  
MACHEN SIE DIE STÄBCHENPROBE!
- DEN FERTIGEN KUCHEN AUS DEM OFEN HOLEN UND 15 MINUTEN IN DER FORM AUSKÜHLEN LASSEN.
- AUS DER FORM STÜRZEN.

**Der Kuchen schmeckt auch mit Puderzucker bestäubt, aber die Glasur macht ihn doppelt lecker!**

- DIE ZUTATEN FÜR DIE GLASUR IN EINEM KLEINEN TOPF ODER DER MİKROWELLE ERWÄRMEN, GUT VERRÜHREN, BIS SICH DER BRAUNE ZUCKER GELÖST HAT UND AUF DEM HONIGKUCHEN VERTEILEN.
- ABKÜHLEN LASSEN UND GENIESSEN!

