

Honigkuchen



Diese Zutaten brauchst du:

- 250 g flüssiger Honig
- 250 g Rohrzucker
- 500 g Mehl (halb Weizen und Roggen/ sigtemel)
- 2 Tl. Zimt
- 2Tl. gem. Nelken
- 2 Tl. Natron
- Korn einer Stange Vanille
- 4dl. Buttermilch
- Schokolade oder weiße Glasur



Alle Zutaten werden vermischt und in eine mit Backpapier belegte Backform (Größe: ½ Backblech) gegeben.

Backzeit 50 Minuten bei 175 Grad. Stricknadelprobe nach 50 Minuten, hängt der Teig an der Stricknadel, dann muss der Kuchen noch etwas länger backen.

Zum Schluss kann der Kuchen mit weißer Glasur oder Schokolade überzogen werden.

