

# HONIGKUCHEN



## HONIGKUCHEN

### Zutaten Teig:

250 g Honig / 150 g Zucker / Mark einer Vanilleschote / 3 Eier / 1 TL Nelkenpulver / 1 TL Zimt / 150 g Universalmehl (ev. auch glattes Mehl) / 250 g feingeriebene Haselnüsse

### Zutaten Glasur:

Marillenmarmelade zum Bestreichen / 3 EL Zitronensaft / Staubzucker

### Zubereitung

1. Honig in kleinen Topf geben und langsam (nicht zu heiß) erwärmen und danach etwas auskühlen lassen.
2. Eier und danach Vanille, Gewürze, Backpulver dazugeben und rühren.
3. Mehl und Nüsse mit dem Schneebesen gut untermischen. Dann etwa 30 Minuten rasten lassen. Nach ca. 15 Minuten den Backofen vorheizen auf ca. 175°C Ober-/Unterhitze.
4. Eine Guglhupfform mit weicher Butter ausstreichen und Brösel einstreuen. Teig nach dem Rasten einfüllen und auf der unteren Schiene des Backofens etwa 70 Minuten backen. Sollte der Kuchen oben zu braun werden, muss er vor Backende abgedeckt werden.

5. Den noch heißen Honigkuchen mit erwärmter, flüssiger Marillenmarmelade bestreichen.
6. Staubzucker und Zitronensaft zu einer Glasur vermengen und danach über den Kuchen gießen. Vor dem Genießen den Kuchen ganz auskühlen lassen, bis die Glasur fest ist.

Rezept und Foto von Eva Kamper-Grachegg  
meiliabstespeis.at

Gebacken mit  
**RIESS Gugelhupfform Ø 22 cm Color Rot**



Artikelnummer: 0495-020  
Erhältlich in Ø 22, 24 cm  
Mehr Infos unter [www.riess.at](http://www.riess.at)