



luftig und lecker

# Biblischer Honigkuchen

## Zutaten

- 4 Eier
- 180 g Butter
- 175 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 350 g Honig
- 3 EL Milch
- 1 TL Zimt
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Ingwerpulver
- 1 TL Pottasche
- ½ TL Hirschhornsalz
- 700 g Mehl
- 2 TL Natron
- 1 TL Puderzucker

**1** **Streiche eine Kastenform mit Butter ein** und bestäube sie mit Mehl. Heize den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vor.

**2** **Gib den Honig mit dem Zucker, der Prise Salz und der Butter in einen Topf** und erhitze das Ganze auf dem Herd, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Kurz abkühlen lassen und die Gewürze untermischen.

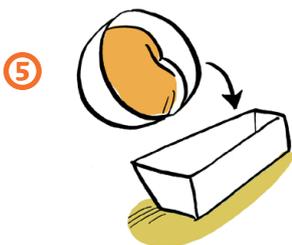
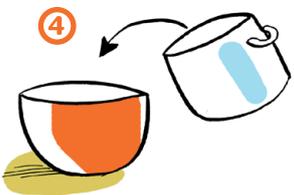
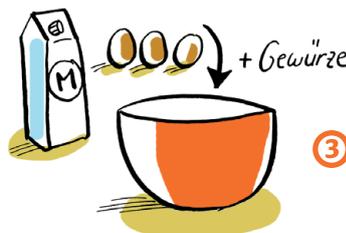
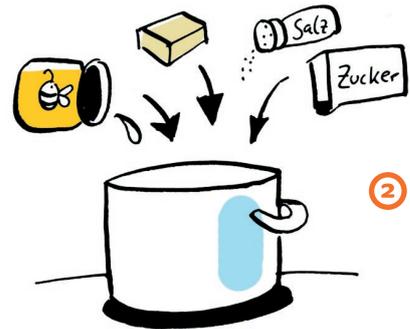
**3** **Vermenge in einer Schüssel die Eier mit der Milch und den Gewürzen.** Gib dann das Mehl mit der Pottasche, dem Natron und dem Hirschhornsalz hinzu.

**4** **Vermenge nun die Honigmischung mit der Mehlmischung.**

**5** **Gib den Teig in die Form.**

**6** **Schieb den Kuchen auf die mittlere Schiene in den Ofen** und backe ihn etwa eine Stunde. Wird er oben zu schnell braun, kannst du eine Alufolie auf den Kuchen legen.

**7** **Lass den Kuchen, wenn er fertig ist, auskühlen.** **Gib den Puderzucker in ein kleines Sieb und bestäube damit den fertigen Kuchen.**



Rezept: Annegret Gerleit | Illustrationen: Liliane Oser