

Würziger Honigkuchen



Zutaten für eine Cakeform von 30 cm Länge

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

* im claro Weltladen Wohlen erhältlich

1. Vorbereiten

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

2. 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.

3. Backen

- Teig in die vorbereitete 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 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.