

Leckerer Honigkuchen - nicht nur für die kalte Jahreszeit

Angelika, unsere Kollegin vom Niederrhein, hat uns das folgende Rezept verraten. Und wer so dicht an der holländischen Grenze wohnt, kennt sich aus mit Honigkuchen!

Zutaten:

500g	Honig*
4 EL	Öl*
1	Ei
Saft und Schale einer halben Zitrone	
1 EL	Kakao*
500g	Mehl
1 Pck.	Weinsteinbackpulver
1 TL	Lebkuchengewürz*
3-4 EL	Milch oder Wasser
75g	Zitronat
125g	Palmkandis*



*in unserem Weltladen erhältlich

Honig und Öl erwärmen und wieder abkühlen lassen.

Ei und Zitrone unterrühren.

Kakao, Mehl, Backpulver und die Gewürze miteinander vermengen und mit der Flüssigkeit zum Honig geben, verrühren.

Zitronat und Palmkandis zuletzt unterrühren.

Alles in eine eingefettete, mit Backpapier ausgelegte Kastenform (oder runde Form) füllen, glattstreichen und bei 175°C 75 bis 90 Min. backen.

60 Minuten lang die Form mit einem Blech abdecken, damit der Kuchen nicht austrocknet.

Nach dem Auskühlen in eine Dose geben; Kuchen mit Butter (und Schwarzbrot) genießen.

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen

Ihr **Weltladen-ZeichenDerZeit** Team!