

Gewürz-Honigkuchen

Dieses leckere Honigkuchen-Rezept vom Blech glänzt geschmacklich mit Äpfeln und mit zweifarbigem Schoko-Glasur nicht nur zur Weihnachtszeit.

etwa 30 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Alufolie

Rührteig:

250 g Honig
150 g Butter oder Margarine
100 g gemahlene Walnüsse
etwa 100 g Äpfel
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Weihnachts-Aroma
2 EL Amaretto (Mandellikör)
3 Eier (Größe M)
375 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
2 gestr. TL Dr. Oetker Natron

Zum Bestreichen:

3 EL helle Konfitüre , z.B.
Orangenmarmelade,
Aprikosenkonfitüre

Glasur:

250 g Zartbitterschokolade
2 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
25 g weiße Schokolade

Wie backe ich selbst einen einfachen Gewürz-Honigkuchen?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Honig mit Butter oder Margarine in einem Topf unter Rühren langsam zerlassen, in eine Rührschüssel geben und kalt stellen. Das Backblech fetten. Wenn die Fett-Honig-Masse erkaltet ist, Äpfel schälen und grob raspeln. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Unter die Fett-Honig-Masse mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe Finesse und Amaretto rühren. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Natron mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Walnüsse und Apfelraspel unterheben. Teig auf dem Blech verstreichen, einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie davorlegen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

- 3 Die Konfitüre durch ein Sieb streichen und den Kuchen sofort mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen. Den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die Alufolie lösen und entfernen.

4 Glasur zubereiten:

Zartbitterschokolade grob zerkleinern, mit Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und den Kuchen damit überziehen.



Weißer Schokolade grob zerkleinern und in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Den Gefrierbeutel gut verschließen und zum Schmelzen der Schokolade in ein heißes Wasserbad hängen. Eine sehr kleine Ecke abschneiden und auf die noch feuchte dunkle Schokolade parallel, in gleichmäßigen Abständen Streifen von links nach rechts aufspritzen.



Mit Hilfe eines Holzstäbchens die Streifen abwechselnd einmal von oben nach unten und dann von unten nach oben verziehen, so dass Wellen entstehen. Schokolade fest werden lassen.





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 5 Honigkuchen in beliebig große Stücke schneiden und in einer gut schließenden Dose aufbewahren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt den Gewürz-Honigkuchen mit weißer Schokolade zu verzieren, können Sie gehackte Walnüsse oder Walnusshälften dekorativ auf der dunklen Schokolade verteilen.
- Den Teig statt mit Amaretto mit 2 EL Milch zubereiten.

