



10. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

## Honigkuchen ohne Orangeat und Zitronat

### Zutaten:

350 g Honig, 120 g Zucker, 200 g Butter oder Margarine  
2 Ei(er), 1 EL Lebkuchengewürz  
½ Orange(n), unbehandelt, 1 EL Abrieb davon  
½ Zitrone(n), unbehandelt, 1 TL Abrieb davon  
1 EL Zimt, 500 g Mehl, 1 Pck. Backpulver  
1 EL Kakaopulver, 125 ml Milch, 1 Orange(n), 1 Zitrone(n)  
150 g Haselnüsse, gehackt  
100 g Mandel(n), gehackt oder gemahlen, 100 g Mandel(n) (Mandelblättchen)  
1 Eiweiß

### Zubereitung:

Den Honig mit dem Zucker und dem Fett in einem Topf schmelzen.  
Dann in eine Rührschüssel geben und kalt stellen.

Eier, Lebkuchengewürz, Orangenschale und Zimt mit einem Handrührgerät unter die Honigmasse rühren. Das Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Masse rühren. Die Orange und die Zitrone auspressen, den Saft mit der Zitronenschale, den Haselnüssen und den gemahlenen Mandeln verrühren und vorsichtig unter den Teig heben.

Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.  
Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech gleichmäßig verteilen.  
Die Mandelblättchen darauf streuen.  
Das Eiweiß mit 1 EL Wasser verquirlen und die Oberfläche damit bestreichen.

Backzeit: ca. 30 Min.  
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Maja Sucherlan, Dotzlar