

Rezept

Honig-Sesam-Kuchen

Ein Rezept von Honig-Sesam-Kuchen, am 27.04.2024

Zutaten

2 Bio-Orangen	2 Bio-Zitronen
125 g Butter	4 EL Sesamsaat
250 g Weichweizengrieß	125 g gemahlene geschälte Mandeln
1 Pck. Backpulver	175 g Rohrohrzucker
4 zimmerwarme Eier (M)	5 EL Olivenöl
150 g Honig	1 Zimtstange
Butter für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (36 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Die Orangen und Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Von allen Früchten die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. 175 ml gemischten Orangen-Zitronen-Saft abmessen. Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Den Ofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech einfetten und mit 2 EL Sesamsaat bestreuen.
2. Grieß, Mandeln, Backpulver und Zucker in eine Schüssel geben. Eier, Butter, Öl, Zitruschalen und 6 EL Zitrusaft dazugeben und mit den Quirlen des Handrührgeräts unterrühren. Teig auf dem Blech verstreichen und mit 2 EL Sesamsaat bestreuen. Im Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldbraun backen.
3. 6 EL Wasser, übrigen Zitrusaft, Honig und Zimtstange in einem kleinen Topf aufkochen und ca. 5 Min. kochen lassen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Sirup beträufeln und ca. 12 Std. ziehen lassen.