

#### Rezept

# Honig-Sesam-Kuchen vom Blech

Ein Rezept von Honig-Sesam-Kuchen vom Blech, am 28.04.2024

#### Zutaten

je 2 Bio-Orangen und Bio-Zitronen 125 g Butter

**250 g** Weichweizengrieß **125 g** gemahlene geschälte Mandeln

1 Pck. Backpulver4 zimmerwarme Eier (Größe M)5 EL Olivenöl

2 EL Sesamsamen 150 g Honig

**1 Stange** Zimt Butter und 2-3 EL Sesamsamen für das

Backblech

### Rezeptinfos

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

## **Zubereitung**

- 1. Orangen und Zitronen heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen (ca. 175 ml gemischter Zitrussaft). Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Backblech einfetten und mit Sesamsamen bestreuen.
- 2. Grieß, Mandeln, Backpulver und Zucker in eine Schüssel geben. Eier, Butter, Öl, Zitrusschalen und 6 EL Zitrussaft dazugeben und mit den Quirlen des Handrührgeräts unterrühren. Teig auf dem Blech verteilen und mit Sesamsamen bestreuen. Im Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldbraun backen.
- 3. 6 EL Wasser, übrigen Zitrussaft, Honig und Zimtstange in einem kleinen Topf aufkochen und ca. 5 Min. kochen lassen. Kuchen herausnehmen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Sirup beträufeln und ca. 12 Std. ziehen lassen.