

Rezept

Honig-Sesam-Kuchen vom Blech

Ein Rezept von Honig-Sesam-Kuchen vom Blech, am 08.12.2025

Zutaten

| | | | |
|-----------------|------------------------------|--|-----------------------------|
| je 2 | Bio-Orangen und Bio-Zitronen | 125 g | Butter |
| 250 g | Weichweizengrieß | 125 g | gemahlene geschälte Mandeln |
| 1 Pck. | Backpulver | 175 g | Rohrzucker |
| 4 | 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.