

Rezept

Honigkuchen mit Mandeln, Datteln und Preiselbeeren

Ein Rezept von Honigkuchen mit Mandeln, Datteln und Preiselbeeren, am 19.04.2024

Zutaten

150 g flüssiger Honig	50 g Butter + Butter für die Form
1 Ei	75 g brauner Rohrzucker
1 TL Zimt	je 1/4 TL gemahlener Kardamom und Muskatblüte (Macis)
150 g entsteinte Datteln	100 g geschälte grob gehackte Mandeln
50 g getrocknete Preiselbeeren	300 g Vollkornmehl
1 TL Backpulver	1/4 TL Natron
6-8 EL Milch	200 g weiße Schokolade
15 geschälte Mandeln	2 EL getrocknete Preiselbeeren
2 EL Silberperlen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von 20 cm Länge (10 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Den Honig mit der Butter in einem Topf erhitzen und leicht abkühlen lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen, die Backform fetten.
2. Das Ei mit Zucker, Zimt, Kardamom und Muskatblüte dickschaumig aufschlagen. Die Honig-Butter-Mischung einrühren. Die Datteln klein hacken. Mit Mandeln und Preiselbeeren unterrühren. Mehl, Backpulver und Natron mischen. In Portionen auf die Eimasse sieben und unterziehen. Dabei so viel Milch zugeben, bis der Teig schwer vom Löffel fällt.
3. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 50-60 Min. backen, bis an einem in den Kuchen gesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr haftet. Den Kuchen leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Für die Verzierung die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Die Mandeln längs halbieren. Den Kuchen großzügig mit Schokolade übergießen, bis sie an den Seiten hinunterläuft. Antrocknen lassen. Den Kuchen mit Mandelhälften, Preiselbeeren und Silberkugeln verzieren.