

Rezept

Rüblihonigkuchen

Ein Rezept von Rüblihonigkuchen, am 29.03.2023

Zutaten

4 Eier	200 g Honig
100 g warme Butter oder Margarine	1 Prise Lebkuchengewürz
Salz	3 EL Zitronensaft
100 g gemahlene Mandeln	200 g fein geriebene Möhre
200 g Dinkelmehl	1/2 Päckchen Backpulver
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE KASTENFORM (29 x 10,5 CM; 1,5 L INHALT) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Kastenform einfetten.

2. Eier trennen, Eigelbe mit Honig cremig rühren. Nach und nach Butter oder Margarine unterschlagen. Lebkuchengewürz, 1 Prise Salz, Zitronensaft, Mandeln und Möhren nach und nach zugeben. Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Die Eiweiße steif schlagen und unter die Masse heben.

3. Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Ofen (Mitte, Umluft 180°) 50-60 Min. backen. Kuchen erkalten lassen, in einer Dose gut verschlossen im Kühlschrank lagern. Bleibt bis zu 2 Wochen frisch.