

# Honigkuchen vom Blech

## Zutaten für ca. 20 Schnitten:

- 400 g klarer Honig
- 100 g dunkler Zuckerrübensirup
- 200 g Butter/Margarine
- 4 Eier (mittelgroß)
- 200 g Krümel-Kandis
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 800 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Lebkuchengewürz
- 4 EL Rum *Reinwasser*
- 2 EL Puderzucker
- Fett und Mehl für die Form

## So gelingt's:

**1.** Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Honig, Sirup und Fett in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen, bis es nur noch lauwarm ist. Eier, Krümel-Kandis, Zucker und Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes 8-10 Minuten dick-schaumig aufschlagen. Zum Schluss die Honigmasse unterrühren.

**2.** Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz vermischen, nach und nach mit dem Rum unter die Honig-Eimasse rühren. Dann den Teig gleichmäßig auf einer gefetteten, mit Mehl ausgestäubten Fettpfanne des Backofens (32 x 39 cm) verstreichen.

**3.** Den Honigkuchen im Backofen ca. 35 Minuten backen, heraus nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

**4.** Den Kuchen in Quadrate schneiden, Motiv-Schablonen auflegen und mit Puderzucker bestäuben. Danach die Schablonen vorsichtig abnehmen.

**Zubereitung: ca. 30 Min.**

**Wartezeit: ca. 1 Std.**

**Backzeit: ca. 35 Min.**

**kJ/kcal p. Sch.: 1510/360**

**E: 6 g/ F: 10 g/ KH: 61 g**

**Tipp:** Krümelkandis gibt es zu kaufen: es ist in kleine Stücke zerstoßener brauner Kandiszucker. Er gibt dem Honigkuchen einen feinen Knusperereffekt.

