

"Honigkuchen mit Nuss" von S. Rehbein, Westerholz

175 g Butter	Butter und Zucker schaumig rühren.
175 g brauner Zucker	Eier, Sahne und 2 Esslöffel Honig mit unterrühren.
4 Eier	
6 EL Akazien-Honig	Gemahlene Haselnüsse, Mehl und Natron mischen und unter die Eimasse ziehen.
2 EL Kaffeesahne	Teig in eine gefettete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C U-/Oberhitze ca. 35 bis 40 Minuten backen.
125 g Mehl	
125 g gem. Haselnüsse	Noch warm stürzen.
1 TL Natron	Mit einer Rouladennadel oder Gabel mehrfach einstechen und mit dem restlichen Honig bestreichen.
<u>Deko:</u>	
Puderzucker & Zitronensaft	Nach Belieben mit Zuckerguss und Schokolade oder Nüssen verzieren.

©2007- 2009 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.