

Honiglebkuchen

Zutaten:

- 500 g Honig
- 100 g Roggenmehl
- 1 Eßl. Zucker
- 2 Eigelb
- 1 1/2 dl Sauermilch
- 1/2 Teel. Backpulver
- 400 g Weizenmehl
- 1 Teel. Zimt; gemahlen
- 2 Kardamomkapseln; gemahlen
- 4 Gewürznelken; gemahlen
- 1/2 Teel. Sternanis; gemahlen
- 1 Teel. Zitronenschale; geriebene
- 1 1/4 dl Sahne
- Butter; für die Form

ZUBEREITUNG:

Den Honig in einem niedrigen Topf bei geringer Hitze kochen, den Schaum abschöpfen. Einen Teil des Honigs herausnehmen, im verbleibenden Rest das Roggenmehl kochen und den zuvor entnommenen Honig wieder zugeben.

Abkühlen lassen, bis die Masse lauwarm geworden ist. Daraufhin kräftig schlagen, bis der Teig weißlich aussieht. Den Zucker in einem kleinen, dickwandigen Metalltopf erhitzen, bis er zu einem zähen Sirup verläuft.

Bei mäßiger Hitze ständig umrühren, bis dieser gelb wird. Die Temperatur verringern und weiterrühren, bis die Masse gelbbraun geworden ist. Der Zucker darf dabei nicht anbrennen, er muss nach Karamel duften.

Den karamelisierten Zucker mit den Eigelben verrühren. Die Sauermilch zugießen, das mit dem Backpulver vermischte Weizenmehl, die Gewürze sowie die Zitronenschale beifügen; gut rühren.

Die Roggen-Honig-Masse mit der Sahne vermischen und den Weizenmehlteig zugeben. Sofort durchschlagen.

Den fertig vorbereiteten Teig in eine mit Butter bestrichene Form oder auf ein Backblech 1 bis 2 cm dick auftragen, glätten und in dem auf 200 oC vorgeheizten Ofen backen.

Den Lebkuchen in Quadrate schneiden (nicht glasieren !).

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/honiglebkuchen/home.html