

## Belgischer Honigkuchen

250 g Honig, 100 g Rübenkraut, 125 g Farinzucker, 1 Prise Salz,

- *plus* nach Belieben das Mark einer halben Vanilleschote,  
ein halbes Schnapsglas Le Favori oder Cointreau, . . .

und 10 g Honigkuchengewürz oder Lebkuchengewürz mit  
nach und nach  $\frac{1}{4}$  Liter lauwarmem Wasser glattrühren.

10 g Natron mit 350 g Roggenvollkornmehl oder Roggenmehl mischen, in die  
Honigmasse sieben und einrühren.

Den Teig in eine gefettete Kastenform geben, mit einem scharfen Messer längs  
einritzen und mit Nüssen oder Mandeln belegen.

Die Form auf einen Rost auf etwa  $\frac{1}{3}$  der Backofenhöhe stellen.

Circa 100 Minuten backen bei wenig Hitze, Gasherd 1, Elektro 160°. Wenn man  
ihn heißer und kürzer backt, kriegt man ihn meistens nicht heile aus der Form.  
Den Kuchen mit einem Messer von der Wand trennen (vorsichtshalber) und aus  
der Form stürzen. Auf einem Drahtrost abkühlen lassen.

Der Belgische Honigkuchen gewinnt noch an Wohlgeschmack, wenn man ihn  
vor dem Verzehr eine Woche lagert.



Diese beiden Kuchen wurden aus einem (1) Rezeptansatz gleichzeitig gebacken  
In einer schwarzen Kastenform wird der Kuchen etwas dunkel, man nehme  
besser eine helle Form, siehe den vorderen Kuchen.

Guten Appetit!