

Modifizierter Belgischer Honigkuchen

- süßereduziert -

250 g Honig, 66 g Rübenkraut, 50 g Farinzucker, 1 Prise Salz,

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

und 15 g Honigkuchengewürz oder Lebkuchengewürz
nach und nach mit 0,45 Liter lauwarmem Wasser glattrühren.

15 g Natron und einen gestrichenen Teelöffel Backpulver mit
450 g Roggenvollkornmehl mischen, in die Honigmasse sieben und einrühren.

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

Die Form auf einen Rost auf etwa 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.

Auch der modifizierte Belgische Honigkuchen gewinnt noch an Wohlgeschmack,
wenn man ihn vor dem Verzehr eine Woche ruhen lässt.



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!

Andy Günther