

Tipps  
& Hinweise  
siehe  
Rückseite

# HONIGKUCHEN

mit BÖCKER Reinzucht-Sauerteig

## Für den Teig:

100 g BÖCKER Reinzucht-Sauerteig  
125 g Butter  
300 g flüssigen Honig  
300 g Krümel Kandis  
150 g gemahlene, naturbelassene Mandeln  
100 ml Wasser  
500 g Weizenmehl (Type 405)  
50 g Back-Kakao  
2 TL Zimt

1 Pck. Lebkuchengewürz (ca. 15 g)  
1 Pck. Backpulver  
3 Eier (M)

## Für die Glasur:

250 g Puderzucker  
1 TL Zitronensaft  
ca. 30 ml Wasser



einfach



Gesamtzeit: ca. 45 Min.

+

Backzeit: ca. 30 Min.

## ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Butter und Honig in einem Topf mit ca. 250 g Krümel Kandis so lange erwärmen, bis der Kandis sich weitestgehend aufgelöst hat und nur noch wenige grobe Kristalle vorhanden sind. Im Anschluss vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Gemahlene Mandeln und Wasser unter den abgekühlten Butter-Honig-Zucker-Mix geben. Weizenmehl, Kakao, Lebkuchengewürz und Backpulver in eine große Schüssel sieben. **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig** in die Mehlmischung krümeln. Eier sowie übrigen Kandis hinzufügen und alles mit der Küchenmaschine zu einer gleichmäßigen Masse vermengen.
3. In der Zwischenzeit Backofen auf 180 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.
4. Die Honigkuchenmasse auf einem eingefetteten tiefen Backblech gleichmäßig ca. 2 cm dick verstreichen und bei 180 °C (Ober-/ Unterhitze) 25 bis 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen.
5. Für die Glasur den Puderzucker mit einem Teelöffel Zitronensaft und etwas Wasser glatrühren. Wasser nach und nach zugeben, bis die Masse eine cremige Konsistenz hat. Anschließend den Guss auf dem Kuchen verteilen. Nach dem Trocknen mit einem nassen Messer in gleichmäßige Stücke schneiden.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



# TIPPS & HINWEISE

## für süße Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig ist einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**

Einzigartig ist, dass das Starterprodukt entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden kann. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unser Produkt enthält die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien.

Der BÖCKER Reinzucht-Sauerteig kann auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten

- **Mehl und Co. sieben**  
Zutaten wie Mehl, Backpulver und Speisestärke in den Teig sieben. So verteilt sich das Backpulver gleichmäßig und ergibt ein schöneres Backergebnis.
- **Sauerteig in süßem Gebäck?**  
Ja, das geht! Der Sauerteig sorgt auch bei süßem Gebäck für eine feine Aromatik, eine perfekte Konsistenz und hält die Backwaren länger frisch.
- **Zutaten in Zimmertemperatur**  
Wenn nicht anders im Rezept angegeben, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.
- **Backform vorbereiten**  
Die Backformen sollten immer gut mit Butter oder Margarine eingefettet werden. Die Backform mit Mehl oder Gries bestäuben. Bei Schokoladenkuchen eignet sich auch

Kakao. Alternativ kann der Boden der Backform mit Backpapier ausgelegt werden.

- **Der richtige Platz im Ofen**  
Wenn nicht anders im Rezept angegeben, das Blech in die mittlere Schiene schieben. So kann die Luft am besten zirkulieren. Wird der Kuchen oben zu dunkel, kann man ihn mit Alufolie abdecken.
- **Ofentür beim Backen geschlossen lassen**  
So verführerisch es ist, während des Backens schon mal in den Backofen zu schauen, sollte die Ofentür immer geschlossen bleiben. Durch den aufgrund des Öffnens entstehenden Temperaturabfall könnte der Kuchen zusammenfallen. Erst kurz vor Backende öffnen, um die Stäbchenprobe durchzuführen.
- **Stäbchenprobe**  
Dafür ein Holzstäbchen in die dickste Stelle des Kuchens stechen und herausziehen: Sind Teigreste am Stäbchen, den Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken. Ist das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig und kann aus dem Backofen genommen werden.
- **Auskühlen lassen**  
Kuchen, Kekse und Co. sollte man vor dem Weiterverarbeiten, Anschneiden oder Verpacken immer gut auskühlen lassen.
- **Kuchen aufschneiden leicht gemacht**  
Egal ob Kuchen oder Torten, am besten lassen sich diese mit einem nassen Messer schneiden. So bleibt möglichst wenig von dem Kuchen am Messer kleben.