

## Honiggewürzkuchen vom Blech

Kuchen & Gebäck

Herbst

Süße Gerichte

Vegetarisch

Weihnachten

Winter

### ZUBEREITUNG

Butter, Honig, Puderzucker, Vanillinzucker, 1 Prise Salz und die Gewürze 5 Minuten mit den Quirlen des Mixers schaumig schlagen und die Orangenschale dazugeben. Die Eier und das Eigelb langsam unterschlagen und nach und nach das Mehl, die Nüsse, die kleingeschnittenen Marillen und die Rosinen unterheben. Ein Backblech ausfetten und bemehlen, Teig gleichmäßig darauf streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C auf der unteren Einschubleiste ca. 35-40 Minuten backen.



### ZUTATEN

200 g Butter

5 EL Honigmayr  
Blütenhonig

100 g Puderzucker

1/2 Pkg. Haas  
Vanillinzucker

Salz

2 TL Zimt

1 TL gemahlener  
Kardamom

1 TL gemahlene  
Gewürznelken

Schale einer  
unbehandelten Orange

200 g getrocknete Marillen

50 g Rosinen

3 Eier

1 Eigelb

150 g Mehl

150 g gemahlener  
Haselnusskerne

Fett & Mehl für das Blech