



Menge 6 - 8 Stücke



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## DICKER HONIGKUCHEN

Klassischer Honigkuchen, weich und lecker!



### Zutaten

250 g	Honig
125 ml	Öl
125 g	Diamant Brauner Zucker
50 g	Zitronat und Orangeat
100 g	gemahlene Mandeln
1/2 TL	Zimt
1 Msp.	Nelken
1 Prise	Salz
350 g	Mehl
1/2 Päckchen	Backpulver
2	Eier
	Dosenmilch
	ganze, geschälte Mandeln
	Belegkirschen

### Zubereitung

1. Honig mit Öl und braunem Zucker unter Rühren erhitzen und einmal aufkochen lassen, sodass sich der Zucker löst. Zitronat, Orangeat, Mandeln und Gewürze unterrühren, dann die Masse wieder abkühlen lassen.
2. Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben und von der Mitte aus mit dem Honiggemisch und den Eiern verrühren. Den Teig ca. 2 cm hoch in die mit Backpapier belegte Fettpfanne streichen. Ggf. einen Streifen Alufolie als Abgrenzung an den Teig drücken.
3. Mit einem Messer die Stücke einritzen und mit Dosenmilch bestreichen. Mandeln und Belegkirschen halbieren und Honigkuchen damit belegen.
4. Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 35-40 Minuten backen.
5. Nach dem Abkühlen den Kuchen in Stücke schneiden.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
 Ihr Diamant-Team.