



Menge 1 Backblech



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit mittel

GEFÜLLTER HONIGKUCHEN

Sauerkirschkonfitüre macht aus diesem Honigkuchen ein besonders fruchtiges Erlebnis!



Zubereitung

1. Für den Teig Honig, Zucker und Margarine erhitzen und abkühlen lassen.
2. Mehl mit Backpulver mischen, mit Gewürzen und Ei vermengen und mit der Honigmasse zu einem glatten Teig verkneten. 2/3 des Teiges auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen.
3. Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Saft auspressen. Für die Füllung Konfitüre mit Rosinen, Zitronat, Mandeln, Zitronenschale und Zucker verrühren.
4. Teig mit der Füllung bestreichen und den Rest des Teiges als Decke darauflegen.
5. Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 15-20 Minuten backen.
6. Puderzucker sieben, mit 1-2 EL Zitronensaft zur Glasur anrühren und Honigkuchen sofort nach dem Backen damit überziehen. Nach dem Erkalten in Stücke schneiden.

Zutaten

Für den Teig:

200 g	Honig
100 g	Diamant Brauner Zucker
50 g	Margarine
500 g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver
1 Prise	Salz
1 TL	Zimt
1/2 TL	Anis
1/2 TL	Kardamom
1 Msp.	gemahlene Nelken
1	Ei

Für die Füllung:

1	Bio-Zitrone
200 g	Sauerkirschkonfitüre ohne Stückchen
125 g	Rosinen
65 g	Zitronat
50 g	gehackte Mandeln
50 g	Diamant Feinster Zucker

Für die Glasur:

100 g	Diamant Puderzucker
-------	---------------------

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.