

Honigkuchen in der Kastenform

500 g Mehl , Weizen oder Dinkel
125 g Zucker , weißer oder brauner
250 g Honig oder Kunsthonig oder Zuckerrübensirup
1 Vanillezucker
1 Teel. Rum oder Saft oder weglassen
1 Teel gemahlener Sternanis
1 Teel. Zimtpulver
1 Päckchen Backpulver
1 /8 l Milch
1 Ei

alles ab in die Küchenmaschine und rühren.

Oder zuerst Zucker Honig und Ei
aufschlagen und dann den Rest unterrühren. (Falls das Rührgerät nicht so kräftig ist)

In eine gefettete Kastenkuchenform und etwa eine Stunde bei 160 °C Umluft
backen. Garprobe mit einem Schaschlikspieß nicht vergessen.

Noch heiß mit Puderzucker bestreuen.

Abgekühlt kann dazu Butter gereicht werden.

(schmeckt allerdings noch besser, wenn er eingepackt ein paar Tage liegen bleibt.)

Gutes Gelingen wünscht Doro