

Beeren- Biskuitspeise

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Honig

250 g Honig
100 g Rübensirup
125 g Farinzucker; brauner Zucker
1 pk Lebkuchengewürz
1/4 l Wasser
350 g Roggenmehl
10 g Natron
100 g Haselnußkerne; gehackt
100 g Blockschokolade
25 g Butter; oder Margarine

* Quelle
- Videotext
- ARD/ZDF

* erfaßt von
- Frank Dingler
- 07.12.1998

Honig, Sirup, Farinzucker, Lebkuchengewürz und Wasser verrühren. Mehl und Natron mischen und mit den Nüssen unter die Honig-Sirup-Masse rühren.

Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Kastenform von 30 cm Länge füllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 45 - 50 Minuten backen.

Blockschokolade zerkleinern, im heißen Wasserbad mit Butter oder Margarine schmelzen, gut verrühren und den Kuchen damit überziehen.