

## Belgischer Honigkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen  
Desserts  
Reis

### \* Reis

150 g Milchreis  
1/2 l Milch  
150 g Zucker  
1 pn Salz  
1 Vanilleschote  
2 Eier  
1 Eigelb

### \* Hefeteig

150 g Mehl  
30 g Butter  
1 pn Salz  
1 pn Zucker  
20 g frische Hefe  
50 ccm Milch  
1 Ei  
Mehl zum Bearbeiten des  
-- Teiges  
Butter für die Form

### \* Dekoration

1 Glas Sauerkirschen (370 g  
; EW)  
25 g Speisestärke  
50 g Zucker  
1/4 l Schlagsahne  
1 pk Vanillezucker

Reis, Milch, Zucker und Salz in einen Topf geben und zugedeckt bei milder Hitze in etwa 30 Minuten ausquellen lassen. Zwischendurch mehrmals umrühren. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eier und Eigelb miteinander verquirlen. Vanillemark und Eier unter den heißen Reis rühren. Die Reismasse ganz auskühlen lassen. Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Butter in Flöckchen, Salz und Zucker auf dem Mehlrand verteilen. Hefe in die Mulde bröckeln. Die Milch leicht anwärmen und über die Hefe gießen. Das Ei dazugeben, dann von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig dünn mit Mehl bestäuben und zugedeckt 25-30 Minuten gehen lassen. Eine Kuchenform (24 cm) mit etwa 2 cm hohem Rand und herausnehmbarem Boden mit Butter ausfetten. Den Teig auf der bemehlten

Arbeitsfläche zusammendrücken und etwas größer als die Form ausrollen. Mit Hilfe der Kuchenrolle in die Form legen. Den Rand glatt abschneiden. Die Reismasse leicht hügelig auf den Teig streichen. Den Fladen auf der 2.Einschubleiste von unten in den auf 250° (Gas 5-6) vorgeheizten Ofen schieben und 25-30 Minuten backen. Fladen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Für die Dekoration die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen. 4 EL Saft mit der Speisestärke verrühren. Den übrigen Saft mit dem Zucker aufkochen, mit der angerührten Speisestärke binden. Die Kirschen dazugeben und kurz aufkochen lassen. Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen. Den Rand des Fladens damit garnieren. Etwas Kirschkompott in die Mitte geben, das übrige Kompott extra dazu reichen.

\*Quelle: Essen&Trinken 1/88 (Rezept von den "Alt-Aachener Kaffeestuben")  
Erfasst von Sylvia Mancini