

## Gefuellter Baumkuchen

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

Backen  
Blechkuchen  
Weihnachten  
Pflaumenmus

### \* FÜR DEN TEIG

200 g Honig oder Sirup  
100 g Zucker  
1 pn Salz  
50 g Butter  
1 tb Wasser  
1 Ei  
1 ts gemahlene Zimt, gestrichen  
; voll  
2 dr Backöl Bittermandel  
500 g Weizenmehl  
1 pk Backpulver

### \* FÜR DIE FÜLLUNG

375 g Konfitüre, nicht zu süß, am  
; besten Pflaumenmus

### \* FÜR DEN GUSS

100 g Puderzucker  
1 tb Zitronensaft

### \* QUELLE

Weihnachts-Backen  
Ceres-Verlag,  
Dr. Oetker KG, 1996  
erfaßt von Horst Aderhold

Den Honig oder Sirup mit Zucker, Salz, Butter und dem Eßlöffel Wasser langsam erwärmen und zerlassen. In eine Rührschüssel füllen und kalt stellen. Unter die fast erkaltete Masse mit dem Rührbesen des Handrührers auf höchster Stufe Ei, Zimt und Backöl rühren. Mehl und Backpulver mischen und sieben, 2/3 davon eßlöffelweise auf mittlerer Stufe unerrühren. Den Teigbrei mit dem Rest des Mehl auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verarbeiten. Sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzugeben.

2/3 des Teiges auf einem gefettetem Backblech ausrollen (reicht für 3/4 eines Blechs) und an den Seiten etwas hochdrücken. Den übrigen Teig zu einer Decke der selben Größe ausrollen, mit Papier aufgewickelt zur Seite legen.

Den Teig auf dem Blech mit der Konfitüre gleichmäßig bestreichen, die

Teigdecke darauf legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Backzeit : etwa 10 Minuten Strom : 200-220° C (vorgeheizt) Gas :  
Stufe 3-4 (vorgeheizt) Heißluft : 180-200° C (nicht vorgeheizt)

Für den Guß Puderzucker sieben und mit dem Zitronensaft glattrühren, so daß eine dickflüssige Masse entsteht. Den Honigkuchen sofort nach dem Backen mit dem Guß überziehen und in gleichmäßige Streifen (3 x 9 cm) schneiden

HA\*\*\*\*\*