

## Orangenkuchen

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

Kuchen  
Gebäck  
Pralinen

\* für ein Haus

750 g Honig  
185 g Butter  
7 - 8 Eier  
2 tb Kakao  
2 ts Zimt  
1 Messerspitze Nelken  
1 abgeriebene Zitronenschale  
1 1/2 Backpulver  
150 g Mehl

\* Zuckerguß

250 g Puderzucker  
1 Eiweiß  
etwas Zitronensaft

Honig und Butter erwärmen, alle anderen Zutaten einrühren, den Teig gleichmäßig auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und verstreichen. Bei 220° ca. 15 min backen. Zuckerguß Aus den Zutaten eine streichfähige, zähe Glasur rühren. Kleiner Tip: Der Teig ist im ersten Moment sehr weich, daher sofort die Formen ausschneiden und die Formen auf dem Blech noch auskühlen lassen. Beim Aufbau hilft ein Schuhkarton, er kann die Wände stützen. Sollte es nicht klappen, es gibt im Haushaltwarengeschäft Backformen für Häuser. Gutes Gelingen. Übrigens: Ich hatte beim ersten Mal Probleme, aber beim zweiten Mal wurde ein richtiges Hexenhaus draus.

:Stichworte : Gebäck, Lebkuchen

:Notizen (\*\*):

: : Gepostet von: Thomas Gisbertz