

# Honigkuchen mit Orangeat

Zutaten:

150 g weiche Butter  
4 Eier  
150 g dunkler Zuckerrübensirup  
100 g flüssiger Honig \*  
2 EL Vollrohrzucker \*  
3 EL Rum \*  
3 TL Lebkuchengewürz \*  
300 g Mehl  
3 Eier  
2 TL Backpulver  
60 g Orangeat  
Butter für die Form

*(im Weltladen erhältlich)*

- 🌍 Die Butter schaumig rühren, nach und nach die Eier einrühren.
- 🌍 Dann den Zuckerrübensirup, Honig, Zucker, Rum und das Lebkuchengewürz dazugeben.
- 🌍 Das Mehl mit dem Backpulver mischen und nach und nach unter die Butter-Ei-Mischung rühren.
- 🌍 Das Orangeat darunter heben.
- 🌍 Eine Kastenform (Cakeform) von etwa 25 cm Länge mit Butter ausstreichen. Den Teig einfüllen und etwa 60 Minuten bei 160 Grad backen.

***Guten Appetit***