

GESCHICHTETER HONIGKUCHEN MIT SCHMAND

HONIGSÜSSER GENUSS IN
JEDER SCHICHT

MAN BRAUCHT

200 G BUTTER
4 EL BREITSAMER HONIG AUS DER TOSKANA
2 TL BACKPULVER
4 EIER
200 G ZUCKER
1 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER
280 G MEHL
500 G SCHLAGSAHNE
200 G PUDERZUCKER
400 G SCHMAND

SO GEHT'S

- BUTTER UND HONIG BEI MITTLERER HITZE IN EINEM TOPF ERWÄRMEN. BACKPULVER EINRÜHREN, BIS ES SCHÄUMT. MASSE BEISEITE STELLEN.
- EIER, ZUCKER UND VANILLEZUCKER SCHAUMIG RÜHREN. MEHL IN DIE HONIG-BUTTER-MISCHUNG SIEBEN UND UNTERRÜHREN. DANACH EIMASSE NACH UND NACH UNTERRÜHREN.
- TEIG AUF EIN MIT BACKPAPIER AUSGELEGTES BACKBLECH VERTEILEN. IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN FÜR ETWA 20 MINUTEN BEI 180 GRAD OBER-UNTERHITZE BACKEN.
- SCHLAGSAHNE AUFSCHLAGEN UND PUDERZUCKER UNTERRÜHREN. SCHMAND UNTERHEBEN UND KALT STELLEN.
- AUSGEKÜHLTEN KUCHEN AUS FORM LÖSEN, RÄNDER ABSCHNEIDEN UND BEISEITE STELLEN.
- KUCHEN MITTIG HALBIEREN UND DANN BEIDE STÜCKE WIE EINEN TORTENBODEN HORIZONTAL AUFSCHNEIDEN.
- DIE VIER RECHTECKIGEN KUCHENSTÜCKE MIT SAHNECREME BESTREICHEN UND AUFSCHICHTEN. AUSSENSEITEN EBENFALLS MIT DER CREME BESTREICHEN.
- RANDSTÜCKE ZU STREUSELN ZERKLEINERN UND AUF DEM KUCHEN VERTEILEN.

