

## **Honigkuchen**

### **Zutaten:**

Saft und Abrieb von 3 Orangen  
225 ml Honig  
100 g Zucker  
1 TL Zimt  
1 Sternanis  
1 EL frisch geriebener Ingwer  
100 g weiche Butter  
4 Eier  
400 g Dinkelmehl (Fein oder Vollkorn)  
1 Pck. Backpulver  
30 g gehackte Mandeln



### **Zubereitung:**

Eine Kastenform (30cm) mit Butter auspinseln und mit Mehl bestäuben.

Den Backofen auf 170 °C vorheizen.

Die Orangenschale abreiben und auspressen. Schale und Saft in einen Topf geben (200ml Saft).

Honig, 50 g Zucker, Zimt, Sternanis und Ingwer zugeben und im Topf einmal aufkochen lassen. Beiseitestellen und 15 Minuten ziehen lassen.

Sternanis entfernen und abkühlen lassen.

Butter mit restlichem Zucker und Eiern aufschlagen.

Mehl und Backpulver vermischen und zusammen mit der Flüssigkeit nach und nach einrühren, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht.

Den Teig in die Form füllen und mit gehackten Mandeln bestreuen.

Bei 170 °C 50 Minuten backen.

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!