

Honigkuchen Liegnitzer Bombe

2 Bleche

400 g Honig
200 g Zucker
125 g Fett

500 g Mehl
50 g Kakao
1 Tüte Backpulver
etwas Kardamom, gemahlen
2 g Nelken, gemahlen
5 g Zimt
6 EL Milch
3 Eier
1 Orange, Schale davon

125 g Mandeln oder Haselnüsse
125 g Korinthen
150 g Zitronat (Bio) oder
andere Trockenfrüchte



Bleche fetten und mehlen

Orangenschale abreiben

Mandeln oder Haselnüsse mahlen und mit Korinthen, Zitronat und Orangenschale mischen.

Honig, Zucker und Fett im Kochtopf unter Rühren erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist, abkühlen lassen.

Mehl, Backpulver, Kakao, Gewürze, Milch und Eier in die Rührschüssel geben und mit dem groben Schneebesen der Küchenmaschine verrühren,
Flüssigkeit (Honig, Zucker, Fett) zugeben und einige Zeit rühren lassen.
Zum Schluss Mandeln, Korinthen, Zitronat und Orangenschale von Hand unterheben.
Der Teig sollte schwer reißend vom Löffel fallen.

Teig auf 2 Backbleche verstreichen,
in den kalten Ofen schieben,
bei Umluft 160°C ca. 25 Minuten backen.

Nach dem Erkalten mit Kuvertüre oder Zuckerguss bestreichen und in Stücke schneiden.
Es kann auch vorher Aprikosenkonfitüre aufgetragen werden. Dann besteht aber die Gefahr, dass die Kuvertüre nicht fest wird.