

Kräuterladen Hollerblüte

Rezept-Kalender

Februar 2015

Zarter Imbolc-Kuchen mit Rosenhonig

Zutaten:

200 – 230 g Rosenblütenhonig
4 Bio-Eier
125 g Bio-Margarine oder Sonnenblumenöl
150 ml Wasser
250 g Dinkelmehl
1 Päckchen Weinstein-Backpulver
1/4 Teelöffel Vanille gemahlen
1 Prise Salz
etwas Rosenblütenzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Rosenblütenhonig und Eier mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.

Margarine oder Öl, Wasser, Dinkelmehl, Backpulver, gemahlene Vanille und Salz dazu geben und gut verrühren.

Den (etwas flüssigen) Teig in zwei gefettete Springformen (Durchmesser 28 cm.) gießen und bei 180 ca. 35 Minuten backen. Auf diese Weise erhält man zwei flache „Sonnen-Kuchen“.

Wenn der Teig nur in eine Springform gegeben wird, erhält man einen höheren Kuchen und muss die Backzeit etwa um 10 – 15 Minuten verlängern (aufpassen, dass er nicht zu dunkel wird und ggf. Garprobe machen).

Den abgekühlten Kuchen mit Rosenzucker bestreuen.

Der feine Geschmack, des sonnenrunden und mit hellem, zart-rosa überstreuten Kuchens passt wunderbar zu einer Imbolc-Brigid-Lichtmess-Feier. Gerne mit etwas Sahne!