

## Honigkuchen mit Vanille Creme und Waldbeere Marmelade

### Zutaten (20\*30 cm Backblech)

#### Teig

- ♥ 450 Gramm Mehl
- ♥ 1 Ei
- ♥ 2 El. Honig
- ♥ 60 Gramm Butter
- ♥ 150 Gramm Puderzucker
- ♥ 1 Tl. Natron
- ♥ 4 EL Milch

#### Vanille Creme

- ♥ 3 dl Milch
- ♥ 3 El. Zucker
- ♥ 1 Packung Vanillepudding Pulver
- ♥ 150 Gramm Butter

#### Glasur

- ♥ 150 Gramm Kochschokolade
- ♥ 0,5 dl Sahne
- ♥ 1 Glas Waldbeermarmelade



### Zubereitung

Den Honig mit der Butter, Puderzucker und Milch in einer Schüssel über dem Dampfbad erwärmen (bis eine homogene Masse entsteht). Die Schüssel vom Herd nehmen und das Ei unterrühren. Mehl mit Natron mischen und in die Honigmasse unterrühren. Am besten geht es mit dem Knethaken der Küchenmaschine. Ofen auf **180°** (Ober/ Unterhitze) vorheizen. Den Teig aus der Schüssel holen und mit den Händen kurz durchkneten. Den Teig auf 4 gleichgroße Stücke aufteilen. Aus Backpapier 4 Stück 20\*30 große Bögen ausschneiden. Den Teig einzeln auf dem Backpapier ausrollen und ca. **8-10 Minuten** backen.

**Tipp:** Die Böden auf der Unterseite des Backblechs backen. Der Teig wird im Ofen hart und so kann er gut vom Blech rutschen.

Nachdem wir die 4 Böden gebacken haben und sie noch auskühlen müssen, bereiten wir die Creme vor. Milch, Zucker und Puddingpulver in einem kleinen Topf glattrühren und unter ständigem Rühren auf mittlere Flamme eindicken. Komplett auskühlen lassen. Nun die Butter (Zimmertemperatur) unterrühren.

#### Aufbau des Kuchens

Auf den ersten Boden verteilen wir die Hälfte der Creme. Dann kommt der nächste Boden und die Marmelade. Dann der 3. Boden und die restliche Creme. Zum Schluss mit dem letzten Boden bedecken. Zum Glasieren die Schokolade und die Sahne im Dampfbad zu einer homogene Masse schmelzen lassen und über den Kuchen glattstreichen.

**Gedanken:** ich habe die Marmelade durch ein Sieb gestrichen, ich mag keine Kerne im Kuchen. Nachdem die Glasur getrocknet war, habe ich eine weiße Schokoglasur in Beutel aufgewärmt und ein paar Streifen über den Kuchen gezogen. Sah richtig schön aus.