

# Holländischer Honigkuchen



Leckerer Kuchen

Ich hatte eine Menge Honig vorrätig. Und verbrauche ihn nicht besonders oft. Ab und zu wähle ich ihn als Brot- oder Schrippen-Aufstrich. Aber da ich zum Frühstück nichts esse, sondern nur eine Kanne Kaffee trinke, ist mein Verbrauch eben nicht sonderlich hoch.

Eine weitere Variante sind süß-scharfe Zubereitungen wie Ragouts oder Gulaschs, für die ich scharfe Chili-Schoten und Honig verwende.

Aber ich habe einmal dieses Honig-Kuchen-Rezept herausgesucht, für das man viel Honig verwendet. Honig-Kuchen habe ich bisher noch nicht zubereitet. Und somit auch bisher kein Rezept im Foodblog veröffentlicht.

Außerdem ist dieser Kuchen aufgrund der verwendeten weihnachtlichen Gewürze eher etwas für die in einigen Wochen

beginnende Adventszeit. Im Sommer bereitet man dann doch aufgrund des großen Angebots an Obst eher Obst-Tartes oder -Kuchen zu.

Aber der Honig-Kuchen ist lecker. Ich werde ihn sicherlich nochmals zubereiten.

## Holländischer Honigkuchen



5. November 2020

von [Thobie](#)

Kategorie [Kuchen](#)

Vorbereitungszeit

15 Minuten

Kochzeit

1 Stunde

Gesamtzeit

1 Stunde, 15 Minuten



## Zutaten

- 125 g Schokolade (1 Tafel, 85 % Kakaoanteil)
- 250 g flüssiger Honig (1/2 Glas)
- 3 Eier
- 1 Gewürznelke
- 1 Kapsel Kardamom
- 1/2 TL Zimt
- 125 g feiner Kandiszucker
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- Pflaumen-Marmelade

## Anleitung

1. Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

2. Schokolade mit der Küchenmaschine grob raspeln.
3. Gewürznelke und Kardamomkapsel im Mörser fein mörsern.
4. Eier aufschlagen und in eine Küchenmaschine geben. Honig und Gewürze dazugeben und verrühren. Zucker dazugeben.
5. Mehl, Backpulver und Schokolade in eine Schüssel geben, vermischen, in die Küchenmaschine geben und unterrühren. Nüsse ebenfalls unterrühren. Alles in der Küchenmaschine einige Minuten kräftig verrühren.
6. Backpapier in einer Kasten-Backform auslegen. Teig einfüllen und gut verteilen.
7. Auf mittlerer Ebene im Backofen 1 Stunde backen.
8. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.
9. Mit der Pflaumen-Mamelade mit einem Küchenpinsel bepinseln.
10. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

## Schlagwörter

Gewürznelken,

Honig,

Kardamom,

Rührkuchen,

Rührteig,

Zimt

© 2025 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2020/11/05/hollaendischer-honigkuchen/>