

# Honig-Kakao-Kuchen



Mit Honig und Kakao

Ein Rezept für einen recht normalen Rührkuchen. Der nur in zwei Weisen abgeändert ist.

Ich hatte Honig vorrätig und dachte mir, einen schönen Honigkuchen zu backen. Deswegen habe ich anstelle des sonst üblichen Zuckers im Rührteig diesen durch Honig ersetzt. Leider schmeckt der Kuchen aber nicht so, wie ich mir es vorgestellt habe. Ich dachte da eher an einen Honig-Lebkuchen, der so richtig süß und aromatisch nach Honig schmeckt. Das kommt bei diesem Kuchen leider nicht so sehr am Geschmack durch.

Und um den Rührkuchen noch etwas zu verfeinern, habe ich Kakao zum Rührteig gegeben. Der Kuchen hat jetzt einen starken schokoladigen Touch bekommen. Er ist auch weich und fluffig. Allerdings auch ein wenig trocken, was sicherlich durch den

Kakao bedingt ist. Einen saftigeren Geschmack hätte ich vermutlich erzielt, wenn ich anstelle Kakao reine Schokolade genommen, diese über dem Wasserbad zerlassen und dem Rührteig beigefügt hätte.

Anyway, ein leckerer Rührkuchen. Mit Honig und Kakao. Nachbacken!

*Für den Rührteig:*

- [Grundrezept](#)

Anstelle 250 g Zucker 250 g Honig verwenden.

*Zusätzlich:*

- 3 EL Kakao

*Zubereitungszeit: 60 Min. bei 160 °C Umluft*



Sehr leckerer Rührkuchen

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Dabei den Honig anstelle den Zucker hinzugeben.

Kakao dazugeben und unter den Rührteig mischen.

Nach dem Grundrezept auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und dann auch eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!