

Die heimatliche Kochecke!

Großmama Steinkes großer Honigkuchen

Zutaten:

[1 Pfund = 400 Gramm]

- 2 Pfd. Honig,
- 1 Pfd. Zucker,
- 1 Pfd. Fett (Butter, Margarine oder Schmalz),
- 3 Pfd. Mehl,
- 10 Eier,
- 100 blättrig geschnittene Walnußkerne,
- 1 Pfd. Rosinen,
- 1 Teeglas sauern Schmand,
- 3 Päckchen Lebkuchengewürz
 - oder je 1 1/2 Teel. gemahlene Zimt, Muskat, Nelken und Sterngewürz,
 - das Abgeriebene einer Zitrone oder einer Orange,
- 4 Teel. Hirschornsalz,
- Ei zum Bestreichen

Honig, Zucker und Fett werden aufgekocht und noch heiß mit dem gesiebten Mehl verrührt. Ist diese Masse abgekühlt, fügt man die übrigen Zutaten bei, auch die geputzten Rosinen und die geschnittenen Walnüsse und das in einer Tasse mit 1-2 Eßlöffel kalter Milch gut aufgelöste Hirschornsalz. Alles gut und kräftig glattrühren. Der Teig darf nicht fest sein.

Über Nacht läßt man ihn zugedeckt an kühlem Ort ruhen. Dann streicht man ihn auf 3 gefettete Backbleche, bestreicht ihn mit verquirltem Ei und bäckt ihn in etwa 15-20 Minuten ab.

Den Honigkuchen in irdenen Gefäßen aufbewahren, da er sonst zu trocken wird.

Gerlinde Stiller