

Barbarakuchen (Trockenkuchen)

- Zutaten:**
- Rührteig:
 - 200 g Butter
 - Schale von 1 Zitrone, unbehandelt
 - 150 g Honig
 - 4 Eier
 - 300 g Weizenvollkornmehl
 - 1 TL Backpulver
 - 1/8 l Milch
 -
 - Guss:
 - Saft von 1 großen Zitrone, unbehandelt (= 6 EL)
 - 50 g Akazienhonig

Zubereitung: Butter cremig rühren, abgeriebene Zitronenschalen dazugeben. Nach und nach Honig, Eier und das frisch gemahlene Weizenvollkornmehl, mit Backpulver gemischt, abwechselnd mit Milch darunterühren. Teig in eine mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegte Kastenform (25 cm) füllen und auf der 2. Schiene von unten bei 165° ca. 50 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Mit Holzstäbchen prüfen! Kuchen mit Hilfe des Pergamentpapiers aus der Form heben und auf ein Kuchengitter stellen. Zitronensaft mit Honig verrühren und mit einem Pinsel auf den heißen Kuchen streichen und einziehen lassen. Papier erst am folgenden Tag, vor dem Anschneiden, entfernen. Dieser Kuchen hält sich gut 10–14 Tage frisch. Quelle: "Vollkornkuchen" von Helma Danner