

Arabischer Honigkuchen

Backform mit 26 oder 28cm Durchmesser	2 (1) Backbleche
75gr. Margarine 3 Eier 125gr. Zucker 1 Pk. Vanillezucker 3 Essl. Sahne/Milch 150gr. Mehl $\frac{1}{2}$ Pk. Backpulver	225 (110) gr. Margarine 9 (4-5) Eier 375 (185) gr. Zucker 3 (2) Pk. Vanillezucker 9 (4) Essl. Sahne/Milch 450 (225) gr. Mehl $1\frac{1}{2}$ Pk. (11gr) Backpulver
80gr. Margarine 80gr. Zucker 80gr. Honig 2 Essl. Sahne 150gr. Mandelplättchen $\frac{1}{2}$ Teel. Zimt	240 (120) gr. Margarine 240 (120) gr. Zucker 240 (120) gr. Honig 6 (3) Essl. Sahne 450 (225) gr. Mandelplättchen $1\frac{1}{2}$ (0,75) Teel. Zimt

Backofen auf 175° C vorheizen.

Margarine, Eiern, Zucker, Vanillezucker, Sahne mit dem Mixer verrühren, Mehl und Backpulver mischen und löffelweise unter den Teig verrühren.

Den Teig in eine gefettete Backform (26er oder 28er) füllen, glattstreichen und auf der 2.Schiebeleiste von unten 12 Minuten backen.

Die Margarine in einem Topf zerlassen, den Honig, den Zucker, die Sahne, Mandeln und den Zimt zugeben und unter Rühren aufkochen. Die Füllung auf den Kuchen streichen (den Topf sofort mit Wasser einweichen) und den Kuchen weitere 12-15 min backen.