

Honigkuchen



ZUBEREITUNG

Die **Butter** und den **Honig** schaumig rühren, die **Eier** beimengen. **Salz**, **Vanille** und **Zitronenzesten** dazu geben, danach die **Milch** löffelweise hinzufügen. **Mehl** und **Backpulver** versieben und vorsichtig unter die Masse heben.

Die Gugelhupf-Form mit Butter einfetten und mit Mehl sorgfältig einstauben, damit sich später der Kuchen gut von der Form löst.

Kuchenmasse in die Form füllen und bei 175 °C ca. 50 Minuten goldbraun backen.

ZUTATEN

300 g Butter
 220 g Honig
 5 Eier
 1 Prise Salz
 375 g Mehl
 1 Pkg. Backpulver
 4 EL Milch
 Vanille
 Zitronenzesten

