



## Honey Cake

### Ein Rezept von Cynthia Barcomi

#### Zutaten (für eine Gugelhupf-Form 23-25 cm):

##### Apfel-Butter

1 kg Äpfel (geschält, entkernt, in große Stücke geschnitten)  
60 g Butter  
3 EL Honig

##### Teig

350 g Mehl  
1 EL Backpulver  
1 ½ TL Natron  
1 TL Salz  
2 TL gemahlener Zimt  
1 ½ TL gemahlener Ingwer  
¼ TL gemahlener Muskat  
1 Prise gemahlene Nelken  
175 g Olivenöl oder anderes Pflanzenöl  
275 g flüssiger Honig  
3 Eier  
1 EL Vanille Extrakt  
Puderzucker zum Bestäuben

##### Honig-Frischkäse-Glasur

150 g Frischkäse, Raumtemperatur  
60 g Honig  
100 g Puderzucker gesiebt  
1 bis 2 EL Zitronensaft

#### Zubereitung:

Äpfel, Butter und Honig in einen Topf geben und für circa 25 Minuten aufkochen, bis die Masse weich und dick ist und sich etwas aufgelöst hat. Dabei die Äpfel einfach zerdrücken.

Ofen auf 170 Grad Umluft oder Ober-Unterhitze vorheizen. Die Backform leicht ausbuttern. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Gewürze mischen. In einer zweiten großen Schüssel Oliven- bzw. Pflanzenöl mit Honig, den Eiern und dem Vanille Extrakt aufschlagen. Die Apfelbutter unterrühren. Jetzt die Mehlmischung mit den flüssigen Zutaten verrühren. Dabei nicht zu lange rühren, sonst wird der Kuchen zäh. Den Teig in die Backform geben und 50 bis 54 Minuten backen. Nach einer halben Stunde die Farbe prüfen und eventuell mit einem Stück Backpapier abdecken und weiterbacken. Mit einem Holzstäbchen den Gartest machen.



Den Kuchen auf einem Gitter zehn Minuten abkühlen lassen, dann erst aus der Backform nehmen. Vor dem Servieren entweder nur mit etwas Puderzucker bestäuben oder glasieren.

In dem Fall für die Glasur alle Zutaten gründlich mischen und auf damit den abgekühlten Kuchen beträufeln.