



Roter Hahn

NACHSPEISE

## Honigkuchen

Ein köstliches Rezept mit vielen gesunden Zutaten. Ob zum Frühstück oder zum Kaffee – einfach lecker.



### Zutaten

	1 KASTENFORM	80 MIN.
125 g	Butter	
200 g	Honig	
3	Freilandeier	
125 g	Magerquark	
	Schale von einer halben unbehandelten Zitrone	
100 g	Sultaninen	
50 g	Haselnüsse	
200 g	Dinkel-Vollkornmehl	
200 g	Dinkel-Weißmehl	
3 TL	Backpulver	
125 ml	Milch	

[www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)

### Zubereitung - Honigkuchen

1. Die Butter mit Honig und Eier schaumig rühren.
2. Den Magerquark, die Zitronenschale, die Sultaninen und die geriebenen Haselnüsse dazugeben.
3. Das Dinkel-Vollkornmehl und das Dinkel-Weißmehl mit dem Backpulver vermischen und mit der Milch verrühren.
4. Die Quarkmischung der Mehlmischung beimengen und zu einem Teig kneten.
5. Den Teig in eine mit Butter ausgestrichene und bemehlte Kastenform füllen und bei 175°C ca. 50 min backen.

Gutes Gelingen wünscht



**Emmi Zingerle**

Bäuerin vom Roter Hahn Urlaub auf dem Bauernhof  
**PETERER-HOF IN RASEN-ANTHOLZ**