Dinkel-Gebäck-Honig-Kuchen

Schmackhafter Kuchen

Kaum ist die Weihnachtszeit vorbei, hat mein Discounter schon wieder keine Wal- oder Haselnüsse oder Mandeln. Na klar, man braucht diese ja auch nur, um Adventsplätzchen zu backen, nicht wahr?

Nein. Denn ich wollte ursprünglich einen schönen und schmackhaften Rührkuchen backen. Mit Dinkelmehl. Mit Walnüssen. Und mit Honig. Lecker!

Nun, da musste ich einfach schnell umdisponieren.

Dinkelmehl und Honig als Zutaten blieben. Nur habe ich die Walnüsse durch Vitalgebäck mit Sonnenblumenkernen und Rosinen ersetzt.

Letzteres habe ich einfach in der Küchenmaschine fein gehäckselt. So dass ich es wie das Mehl zum Backen verwenden

kann.

Natürlich kommen Eier hinzu. Dann noch Margarine. Und Backpulver und Vanillinzucker.

Wie es sich für einen Rührkuchen gehört. Und der Rührteig wird gute fünf Minuten in der Küchenmaschine gerührt. Es ist schließlich ein Rührteig.

Dinkel-Gebäck-Honig-Kuchen

10. Januar 2021
von Thobie
Kategorie Kuchen
Zubereitungszeit
5 Minuten
Garzeit
1 Stunde, 30 Minuten
Gesamtzeit
1 Stunde, 35 Minuten

Zutaten

Für den Rührteig:

- Grundrezept
- Anstelle 300 g Weizenmehl 300 g Dinkelmehl verwenden. Und anstelle 250 g Zucker 250 g Honig verwenden.

Zusätzlich:

- 1 Päckchen Vitalgebäck mit Sonnenblumenkernen und Rosinen (200 g)
- 1 Ei

Anleitung

1. Vitalgebäck in der Küchenmaschine fein häckseln.

2. Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.
3. Vitalgebäck dazugeben.
4. Zusätzliches Ei dazugeben.
5. Alles gut einige Minuten verrühren.
6. Kuchen nach dem Grundrezept backen.
7. Gut abkühlen lassen.
8. Stückweise anschneiden und servieren.
9. Guten Appetit!

Schlagwörter

Honig,
Rosinen,
Rührkuchen,
Rührteig,
Sonnenblumenkerne,
Vitalgebäck

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/01/10/dinkel-gebaeck-honig-kuchen/