

Arabischer Honigkuchen mit Verpoorten Punschfüllung

Zutaten

1. Für den Punschkuchen:

75 g Butter

3 Eier

125 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

3 EL VERPOORTEN PUNSCH

150 g Mehl

1/2 Pkg Backpulver



2. Für die Kuchenkruste:

100 g Butter

80 g Honig

80 g Zucker

2 EL Sahne

100 g Haselnussblättchen

50 g Mandelblättchen

1/2 TL Lebkuchengewürz

Abgeriebene Schale einer Orange

3. Für die Punschfüllung:

200 g Sahne

1 Vanilleschote

1 Pkg Vanille-Puddingpulver

350 ml Milch

150 ml VERPOORTEN PUNSCH

Etwas Margarine für die Form

Zubereitung

Eine Springform mit einem Durchmesser von 28 cm mit Margarine ausfetten.
Den Backofen auf 200°C vorheizen.

1. Für den Punschkuchen

Die Butter schmelzen lassen und nebenbei die Eier, Vanillezucker und den Zucker schaumig schlagen. Die abgekühlte Butter, sowie die 3 EL VERPOORTEN PUNSCH in die Butter-Eiermasse geben und noch einmal durchrühren. Das Mehl und das Backpulver abwiegen und in die Eiermasse sieben. Anschließend unterheben, den Teig in die Form geben und glatt streichen. Die Form auf die zweiten Schiene im Ofen geben und ca. 15 Minuten backen.

2. Für die Kruste

[Link zum Rezept: Arabischer Honigkuchen mit Verpoorten Punschfüllung](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Arabischer Honigkuchen mit Verpoorten Punschfüllung

Die Butter in einen Topf geben und zerlassen. Honig, Zucker und die Sahne hinzugeben und gut verrühren. Die übrigen Zutaten für die Kruste hinzugeben und einmal aufkochen lassen. Nach der ersten Backzeit, den Kuchen aus dem Backofen nehmen und die Masse für die Kruste vorsichtig darauf verteilen und erneut für 15 Minuten in den Ofen geben. Nach der Backzeit den Punschkuchen, auf einem Kuchengitter, auskühlen lassen.

Für die Punschfüllung in der Zwischenzeit den Pudding nach Anleitung kochen. Die Milch wird hierbei teilweise mit dem Punsch ersetzt (350 ml Milch/150 ml VERPOORTEN PUNSCH). Nach dem Kochen, den Pudding auskühlen lassen. Die Sahne steif schlagen, den Pudding ebenfalls in eine Rührschüssel geben und aufschlagen, damit er cremig wird. Die Sahne wird nun untergehoben.

Ist der Punschkuchen vollständig ausgekühlt, wird er waagrecht einmal auseinander geschnitten und mit dem Sahnepudding gefüllt.

Leser-Tipp

Am Besten schmeckt der Kuchen, wenn ihr ihn einen Tag lang ruhen lasst!

[Link zum Rezept: Arabischer Honigkuchen mit Verpoorten Punschfüllung](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de