

Niederländischer Frühstückskuchen

Der Niederländische Frühstückskuchen erinnert von der Textur her an Honigkuchen und überzeugt durch das tolle Aroma! Verschiedene Gewürze bringen ein unnachahmliches Geschmackserlebnis hervor und so ist der Kuchen ideal zur Weihnachtszeit. Traditionell wird der süße Frühstückskuchen mit etwas Butter gegessen.

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Kastenform mit etwa 22 – 25cm Länge

220g [glutenfreie Mehlmischung UNIVERSAL](#) ODER 180g Mehlmischung auf Maisbasis

100g Butter (ggf. laktosefrei), flüssig

180g Honig, flüssig

120g Rohrohrzucker

1,5 TL Backpulver

1 Ei

1 TL Zimt

je 1/2 TL gemahlene Nelken, gemahlener Ingwer, gemahlener Kardamom, gemahlener Koriander

1 Prise Salz

1. Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen.

2. Alle restlichen Zutaten zugeben und rasch einen gleichmäßigen Teig herstellen.
3. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben und glattstreichen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 60 Minuten backen. Anschließend mittels Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.
5. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig in der Form auskühlen lassen.
6. Den ausgekühlten Kuchen aus der Form nehmen und genießen ☐

Milchfrei – Tipp: Vegane Margarine anstatt Butter verwenden.

