

## Weihnachtliches Honigbrot mit Zimt und Ingwer

### Zutaten:

Kastenform  
150 g brauner Zucker (Rohrohrzucker oder Kokosblütenzucker)  
175 g Honig  
100 g Wasser  
35 g Butter  
2 Eier  
350 g Weizenmehl  
½ TL Salz  
1 TL Natron  
1 TL Zimt, gemahlen  
2,5 TL Lebkuchen-Gewürzmischung  
½ TL Ingwerpulver  
80 g kandierte Orangen- oder Zitronenschalen, klein gehackt  
50 ml Buttermilch

### Zubereitung:

Zucker, Butter und Honig in einem Topf erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, Wasser dazugeben. Mischung abkühlen lassen, dann die Eier unterrühren. Trockene Zutaten (Mehl, Salz, Natron und Gewürze) mischen und zur Honig-Eier Mischung geben. Teig per Hand glattrühren. Orangeat und Buttermilch mischen und zuletzt in den Teig einarbeiten. Masse in ein gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und im gut vorgeheizten Rohr bei 150 ° C Heißluft (oder 170° C Ober/Unterhitze) ca. 1 Stunde langsam backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob alles gut durchgebacken ist, aus der Form nehmen und ganz auskühlen lassen. Honigbrot in Schnitten schneiden und pur oder mit Butter essen.