

# Hier und heute

## Honig-Crunch Kuchen

Konditormeisterin Theresa Knipschild backt einen herbstlichen Kuchen mit vielen Nüssen und aromatischem Honig: köstlich, knusprig, kernig.

## Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine 26 cm Spring- oder Tarteform

### Zutaten für den Mürbeteig

- 80 g kalte, gewürfelte Butter
- 40 g Puderzucker
- 2 Prisen Salz
- 2 Msp Zimt
- 130 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl 630
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Ei

### Zutaten für die Füllung

- 100 g Butter
- 80 g Honig
- 30 g Zucker
- 300 g gemischte Nüsse (z. B. Nussmischung aus dem Supermarkt mit Hasel-, Walnüssen, Mandeln etc.)
- 4 EL Milch
- etwas Crème fraîche

## Zubereitung

Teigzutaten zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten. In Frischhaltefolie gewickelt mindestens 60 Minuten kalt stellen.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier bespannen. Bei einer Tarteform mit herausnehmbarem Boden erübrigt sich das.

Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, dann in die Form legen. Mit einer Gabel einstechen. Backpapier draufsetzen und mit Hülsenfrüchten oder Reis belegen, ca. 20 Minuten blindbacken.

In der Zwischenzeit die Füllung herstellen: Butter, Honig, Zucker bei mittlerer Hitze aufkochen. Circa 30 Sekunden köcheln. Mit Milch ablöschen und alles verrühren. Die grob gehackten Nüsse unterheben.

Die Backerbsen o.Ä. mit Backpapier vom Kuchenboden entfernen. Nussmischung auf den Teig geben. Er darf ruhig noch warm sein. Füllung glattstreichen. Kuchen in den Backofen geben und ca. 20 bis 25 Minuten backen. Falls der Kuchen zu dunkel wird, die Temperatur herunterstellen. Vor dem Verzehr abkühlen lassen. Kuchen mit einem Klecks Crème fraîche servieren.