

Ottalienkuchen

Zutaten:

250g Butter
200g Honig
4 Eier
2MS Vanille
1 Prise Vollmeersalz
4 El Rum
250g Weizenvollkornmehl
1 gehäufter TL Backpulver 50g Zitronat
75g bittere Schokolade 100g abgeschälte Mandeln

Butter, Honig und Eier schaumig rühren und nach und nach Vanille, Vollmeersalz, Rum und das frisch gemahlene Weizenvollkornmehl mit dem Backpulver dazurühren.

Das feingeschnittene Zitronat, die kleingewürfelte Schokolade und die grobgehackten Mandeln unterheben.

In eine gefettete, gebröselte Kastenform (25cm lang) füllen und bei 170 Grad, unterste Schiene, 1 - 1 ¼ Stunde backen. Probe mit Holzstäbchen. Nach 45 Minuten eventuell mit Folie abdecken, wenn er zu dunkel wird.

In der Form auskühlen lassen, vor dem Anschneiden 2 Tage durchziehen lassen.