

Rezept für Honigkuchen mit Chai-Gewürz

Zutaten

- 2 EL losen Chai-Tee (oder 2 Teebeutel)
- 100 ml Wasser
- 120 ml Milch
- Öl zum Einfetten der Form
- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Natron
- 2 Eier
- 100 g brauner Zucker
- 150 g Honig
- 80 ml neutrales Öl
- 100 g Puderzucker
- 2 EL Orangensaft
- 300 g Frischkäse
- 2 Feigen (gedörnt) oder Granatapfelkerne zum Dekorieren



Zubereitung

1. In einem schmalen Topf den losen Chai-Tee oder Teebeutel in 100 Millilitern Wasser für fünf Minuten köcheln lassen. Die Milch dazugeben, kurz aufkochen lassen und von der Herdplatte nehmen. Für zehn Minuten ziehen lassen und anschließend durch ein Sieb geben, um die Reste des Tees herauszufiltern.
2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und die Backform mit etwas Öl einfetten.
3. Für den Teig das Mehl mit dem Salz und dem Natron mischen. In einer separaten Schüssel die Eier und den Zucker mit einem Rührgerät schaumig schlagen. Anschließend Honig, Chai-Milch und Öl unterrühren. Zum Schluss die Mehlmischung unterheben.
4. Teig in die Form geben und 45 bis 50 Minuten im Ofen backen. Den Kuchen eventuell für die letzten zehn Minuten Backzeit abdecken. Vor dem Herausnehmen eine Stäbchenprobe machen. Auskühlen lassen und anschließend aus der Form stürzen.
5. Für das Frosting den Puderzucker im Orangensaft auflösen und das Ganze mit dem Frischkäse glatt rühren. Das Frischkäse-Frosting auf den abgekühlten Kuchen streichen und diesen mit aufgeschnittenen Feigen oder Granatapfelkernen dekorieren.