

Rührkuchen in der Kastenform mit Honig und Walnüssen

Zutaten

100 g Butter, ½ TL Salz,
100 g Zucker,
3 Eier,
160 g Mehl,
1/3 eines Päckchen Backpulvers,
2 EL flüssigen Honig,
150 g gehackte Walnüsse,
2 EL Grand Marnier.

Zubereitung

Den Ofen auf 240 °C (Thermostat 8) vorheizen.

Den Zucker mit der weichen Butter schaumig schlagen. Honig, Milch, Backpulver und ein Ei nach dem andern hinzugeben. Zuletzt die Walnüsse hinzufügen und den Teig in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Kastenform füllen.

Die Form in den Ofen schieben, bei 240 °C ca. 5 Minuten backen, dann die Temperatur auf 180 °C (Thermostat 6) reduzieren und 40 Minuten weiterbacken.

Den noch heißen Kuchen mit Grand Marnier beträufeln.

Cake au miel et aux noix

Ingrédients

100 grammes de beurre 1/2sel,
100 grammes de sucre semoule,
3 œufs,
160 grammes de farine,
1/3de sachet de levure,
2 cuillerées de miel liquide,
150 grammes de noix concassées,
2 cuillerées à soupe de Grand Marnier.

Préparation

Préchauffer le four à 240°C (thermostat 8).

Battez le sucre avec le beurre ramolli. Incorporez le miel, la farine, la levure et les œufs, un par un. Ajoutez les noix au mélange et versez le tout dans un moule beurré et fariné.

Commencez la cuisson à 240°C pendant 5 minutes puis continuez à 180°C (thermostat 6) pendant 40 minutes.

A la sorti du four, arrosez le cake de Grand- Marnier.

Ciasto miodowe z orzechami

Składniki

100 g masła lekko solonego
100 g cukru
3 jaja
160 g maki
1/3 paczki proszku do pieczenia
2 łyżki miodu płynnego
150 g posiekanych orzechów
2 łyżki likieru pomarańczowego Grand – Marnier

Przygotowanie

Piekarnik rozgrzać do 240°C (termostat 8). Utrzeć cukier z miękkim masłem. Dodać miód i mąkę z proszkiem do pieczenia, następnie dodawać po jednym jajku. Do masy dodać orzechy i wyłożyć do natłuszczonej foremki. Pieczenie rozpocząć w 240°C a po upływie 5 min temperaturę zmniejszyć do 180°C (termostat 6). Piec 40 min. Po wyjęciu z piekarnika ciasto skropić Grand Marnier.