

## Zitroniger Waldhonig Salbei

### Kuchen

von **Sabrina G. aus Berlin**

#### Meisterzutaten:

250g weiche Butter, 200g Zucker, 250g Mehl, 4 Eier, ½ Pck. Vanillezucker, 2 TL Backpulver, Saft von 1 Zitrone, Abrieb einer halben Bio-Zitrone, 15 WaldhonigSalbei-Bonbons vom Bonbonmeister Kaiser, 150 ml Wasser, Puderzucker



#### Meisterhafte Zubereitung:

Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren und anschließend die Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und portionsweise unterrühren. Nach der Hälfte der Mehlgabe den Zitronensaft und den Abrieb unterrühren, dann das restliche Mehl portionsweise einarbeiten. Den Teig in eine quadratische Backform (20x20cm) füllen und bei 180 °C ca. 1h backen (Garprobe).

Während der Kuchen im Ofen ist, die Bonbons in einem Mörser zerdrücken und in einem kleinen Topf unter Erwärmen in Wasser auflösen.

Den fertigen (heißen) Kuchen sofort und über den ganzen Kuchen verteilt, mit einer Gabel einstechen und den Bonbonsirup gleichmäßig über den Kuchen gießen. Den Kuchen über Nacht durchziehen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.