

HONIGKUCHEN AUS SIPHNOS

Für den Teig:
250 g Mehl
1 gestrichener Teelöffel Salz
130 g Ziegenbutter
4 – 5 EL lauwarmes Wasser
1 Eigelb

Für die Füllung:
750 g Frischkäse (Ricotta
oder Myzithra)
½ Teetasse Honig
2 EL Zucker
5 Eier
Puderzucker
Zimt



1. Den Frischkäse zusammen mit dem Honig, Zucker und Salz 2 – 3 Minuten mit dem Mixer schlagen. Die Eier eins nach dem anderen beifügen und mit dem Mixer 3 – 4 Minuten schlagen.
2. Herstellung des Teigs: das Mehl zusammen mit dem Salz sieben, die Butter in kleinen Stücken begeben, das Ei hinzufügen und mit Wasser besprengen. Den Teig leicht kneten – er muss sehr weich sein. In eine Klarsichtfolie wickeln und eine Stunde in den Kühlschrank legen.
3. Mit den Händen zu einem Teigblatt formen und damit eine eingebuttrte "Tarten"-Backform auskleiden, so dass der Boden und die Wände bedeckt sind.
Mit einem Stück Aluminiumfolie bedecken und darauf ein paar Bohnen legen, so dass der Teig nicht aufgehen kann. Bei 180°C 30 Minuten backen.
4. Das Backblech aus dem Ofen nehmen, die Aluminiumfolie mit den Bohnen entfernen und auf die halb gebackene Tarte die Käsemischung auftragen. Den Honigkuchen bei 180° C 30 Minuten backen. Sobald er erkaltet ist, mit dem Puderzucker und dem Zimt bestreuen.

