

Miguels Bolo de Mel

(Honig Kuchen)

Zutaten

150 g frischen Brotteig für Weißbrot (eventuell in der Bäckerei kaufen)	5 g gemahlen Nelke
1,5 kg Mehl	150 g Schweinschmalz
500 g Mandeln (kleingehackt)	150 g Butter
700 g Walnüsse (kleingehackt)	0,5 L Zuckerrohr -Sirup
200 g kandierter Apfel (eventuell auch getrocknete Apfelringe)	1 Esslöffel Zuckerrohrschnaps
15 g Zimt	1 Schnapsglas Madeira Wein
5 g Weißer Pfeffer (gemahlen)	Schale und Saft von zwei Orangen
10 g Anissamen	Schale und Saft von einer Zitrone
500 g Zucker	5 g feines Salz
	25 g Backpulver
	Wasser nach bedarf

Zubereitung

Zunächst den Teig zusammen mit 100 g Mehl gut durchkneten. Eine Kugel aus dem Teig formen und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Inzwischen den restlichen Teig vorbereiten. Dazu das restliche Mehl in eine Schüssel sieben und mit den Mandeln, den Walnüssen und dem kleingehackten kandierten Apfel, Zimt, Pfeffer, Anis, Zucker und Nelke vermischen. Das Schmalz sowie Butter, Sirup, Schnaps, Madeira-Wein, feingeraspelte Schale und Saft der Zitrusfrüchte, Salz und Backpulver dazugeben, je nach Bedarf, etwas Wasser da zugießen.

Anschließend alle Zutaten mit dem Brotteig verkneten bis der Teig glatt ist. Eine Kugel aus dem Teig formen, mit Mehl bestäuben, und zugedeckt 24 Stunden ruhen lassen. Am darauffolgenden Tag den Teig in Stücke von zirka 500g schneiden und in die eingefetteten und mit Mehl bestäubten Formen geben. Mit Walnüsse, Apfelstreifen und Mandeln Dekorieren und im vorgeheizten Ofen eine Stunde auf 190°C backen.

Dieser Kuchen ist sehr lagerungsfähig. Heben Sie ihn an einem trockenen und kühlen Ort auf und er hält sich bis zu ein Jahr.



Industrievariante (Madeira-Import-2019)

Liebe Grüße Miguel aus Funchal