Italienischer Gewürzkuchen

Zutaten für 1 Kastenform

4 Eier	trennen.
125 g Butter	zusammen mit
125 g braunem Zucker	und
100 g Honig	in einer Schüssel weich und cremig rühren, dann die Eigelbe dazugeben und alles schaumig schlagen und den Backofen auf 180°C vorheizen.
200 g Haselnüsse gemahlen	und
50 g Haselnüsse gehackt	
1 ½ TL Zimt	
1 ½ TL Nelkenpulver	
1 ½ TL Piment	
1 ½ TL Anis	
1 ½ TL Ingwerpulver	
½ TL weißer Pfeffer	
1 ½ TL Kardamom	
½ TL Muskatnuss	
Jeweils 1 ½ TL abgeriebene Zitronen- und Orangenschale	
1 Prise Salz	
2 EL Back-Kakao	
4 EL Sahne	
4 EL Orangensaft	sowie
2 EL Rot- oder Glühwein	dazugeben und gut durchmischen.
90 g Weizenmehl	mit
35 g Dinkelvollkornmehl	und
2 TL Backpulver	mischen und ebenfalls zum Teig geben. Die vier Eiweiß mit
1 Prise Salz	steif schlagen und unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und auf der mittleren Schiene bei 175°C ca. 1 Stunde backen. (Holzstäbchenprobe). Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, danach auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker oder Schokoladenglasur verzieren und servieren.

Kuchen