

Honigkuchen - Lebkuchen

Zutaten für den Teig:

- 200 g. gemahlene Haselnüsse
- 150 g. Zucker (meist reicht 100g)
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Lebkuchengewürz
- ca. 250ccm (1/4l.) Milch
- 3 Eßl. Honig
- 300 g. Mehl
- 150 g. Butter
- 2 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier (M)

Zutaten:

Honig in der Milch erhitzen und auflösen, danach die aufgelöste Butter hinzufügen. Erst nachdem erkalten mit den Eiern, Zucker, Vanillezucker verrühren und nach und nach die weiteren Zutaten wie Haselnüsse, Mehl, Backpulver etc. unterheben.

Kleines Backblech oder große runde Form – (Backpapier oder gefettet)

175 Grad ca. 25 – 30 Min. (mittlere Schiene)

Belag:

- Schokoladenglasur
- Bunte Streusel
- Gehackte Haselnüsse

Wer mag, kann ihn nach dem Auskühlen mit Schokoladenglasur, bunte Zuckerstreusel oder Haselnüsse (gehackt) bestreuen.

Guten Appetit!