

Ein Blech Honigkuchen

100g Butter im Topf zerlassen, danach
200g Honig und
125ml Zuckerrübensirup unterrühren.

100g ganze Haselnüsse,
60g Zitronat und
60g Orangeat mischen und im Mixer grob zerkleinern. Das ganze zur Butter-
Honigmasse geben.

Danach

1 Ei,
2 ½ Esslöffel Lebkuchengewürz,
100g feines Roggenmehl,
½ Päckchen Backpulver,
150g Mehl und
150g Vollkornmehl unter die Masse mischen und kneten.

Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Den Teig am nächsten Tag ½ cm dick auf dem Backblech ausrollen, im kalten Ofen 20 Minuten bei 170°C backen.

Guten Appetit