

Honigkuchen

Zutaten für ca. 25-30 Stück:

- | | |
|------------------------|---|
| 4 Eier | |
| 200g Butter | |
| 200-250g Honig | |
| 100g Dattelmark | schaumig schlagen. |
|
 | |
| ¼ Tl Vanille | |
| 1 Tl Lebkuchengewürz | |
| 4 Tl Carob oder Kakao | unterrühren |
|
 | |
| 150g gemahlene Mandeln | |
| 500g Vollkornmehl | |
| 1 Pck. Backpulver | zugeben und zu einem festen, weichen Teig verkneten.
Den Teig eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. |

Verzierungen, z.B. halbierte, geschälte Mandeln

Den fertigen Teig auf ein Backblech streichen, Quadrate/ Rechtecke markieren (7x7cm) und verzieren.
Bei 180° C auf der mittleren Schiene im *kalten* Backofen 35-40 Minuten backen.
Nach dem Backen den Kuchen in Stücke schneiden.
