

»BLECHLEBKUCHEN«

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

150 g Butter	schmelzen, abkühlen lassen.
250 g Zucker	
2 EL Honig	
1 P. Vanillezucker	
1 Pr. Salz	
4 Eier	alles gut verrühren bis es cremig ist.
250 ml Milch	zufügen und durchrühren. Backofen auf 180°C vorheizen
350 g Mehl	mit
100 g Haselnüsse (gemahlen)	
3 TL Lebkuchengewürz	
1 TL Nelken (gemahlen)	
½ TL Zimt	
1 P Backpulver	vermengen und unter die Buttermasse rühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und glattstreichen. Auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten backen.
300 g Schokolade	Lebkuchen abkühlen lassen. grob hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. Über den Lebkuchen verteilen. Evtl. mit verschiedenen Zuckerstreusel verzieren.

