

»BLECHLEBKUCHEN«

ZUTATEN:

150 g Butter
250 g Zucker
2 EL Honig
1 P. Vanillezucker
1 Pr. Salz
4 Eier
250 ml Milch

350 g Mehl
100 g Haselnüsse (gemahlen)
3 TL Lebkuchengewürz
1 TL Nelken (gemahlen)
½ TL Zimt
1 P Backpulver

300 g Schokolade

ZUBEREITUNG:

schmelzen, abkühlen lassen.

alles gut verrühren bis es cremig ist.
zufügen und durchrühren.

Backofen auf 180°C vorheizen
mit

vermengen und unter die Buttermasse rühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und glattstreichen. Auf mittlerer Schiene **20-25 Minuten** backen. Lebkuchen abkühlen lassen.

grob hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. Über den Lebkuchen verteilen.

Evtl. mit verschiedenen Zuckerstreusel verzieren.

