

## Honigkuchen

Ihr braucht:

- 350g Honig
- 120g Zucker
- 200g Butter oder Margarine
- 2 Eier
- je 1/2 Orange und Zitrone, sowie Abrieb
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1 EL Zimt
- 500g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 EL Kakaopulver
- 125ml Milch
- 250g gehackte Mandeln
- 100g Mandelblättchen
- 1 Eiweiß

1. Den Honig mit dem Zucker und dem Fett in einem Topf schmelzen. Dann in eine Rührschüssel geben und kalt stellen.
2. Eier, Lebkuchengewürz, Zimt, Saft der Zitrusfrüchte und den Abrieb von Orange und Zitrone unter die Honigmasse rühren.
3. Das Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Masse rühren.
4. Die gehackten Mandeln vorsichtig unter den Teig heben.
5. Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen.
6. Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech gleichmäßig verteilen.
7. Die Mandelblättchen darauf streuen.
8. Das Eiweiß mit 1 EL Wasser verquirlen und die Oberfläche damit bestreichen.

