

# Honigkuchen

## Für 4 Personen

3 Eier	225 g Zucker	110 g Butter
190 ml Milch	2 EL Honig	260 g Mehl
75 g Haselnüsse, gemahlen	75 g Mandeln, gemahlen	2 TL Lebkuchengewürz
3/4 TL Gewürznelken, gemahlen	2 TL Vanillezucker	2 TL Backpulver
1 TL Kakaopulver	Butter zum Ausfetten der Form	

Eier und Zucker schaumig schlagen. Butter erhitzen, Milch und Honig zugeben. Restliche Zutaten zugeben und vermischen. Kastenform fetten, mit Mehl bestäuben und die Masse einfüllen, bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen. Den gebackenen Kuchen stürzen und auskühlen lassen. Auf der Aufschnittmaschine 16 gleichmäßige 6x4 cm große Rechtecke 8 mm dünn aufschneiden und im Ofen bei 65°C ca. 5 Stunden trocknen lassen.

Jörg Sackmann Montag, 29. Dezember 2008