

Honigkuchen

Zutaten für ca. 25-30 Stück:

4 Eier
200g Butter
200-250g Honig
100g Dattelmarm 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.
