



WEIHNACHTLICHER HONIGKUCHEN

Zutaten:

Backrahmen- ca. 30 x 40 cm (Alternativ:
tiefes Backblech)

- 400g Mehl
- 80g gemahlene Mandeln
- 80g gemahlene Haselnüsse
- 1 Pckg. Backpulver
- 90g (braunen) Zucker
- 250g weiche Butter
- 3 Eier
- 80g gehackte Mandeln
- 80g Walnüsse
- 250g Honig
- 100ml Milch
- Optional: 100g Marzipan
- 2 EL Espresso
- Optional: 6 EL Rum
- 1 EL Kakao
- 2 TL Zimt
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Ingwer
- 1/2 TL Muskat

- ganze Mandeln zur Deko

So geht's:

- 1** Den Backofen auf 180 Grad Ober-/unterhitze vorheizen. Einen eckigen Backrahmen auf ein Backblech mit Backpapier stellen, alternativ ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2** Das Mehl mit dem Backpulver, den gemahlenden Nüssen und dem Zucker vermengen, dann die Butter, Eier, die gehackten Mandeln, die Walnüsse und die Milch dazugeben und alles miteinander verrühren. Das Marzipan in der Mikrowelle erwärmen und in kleinen Stückchen zum Teig geben, ebenso den Espresso, den Rum und die Gewürze dazugeben. Zu einem glatten Teig verrühren und in den Backrahmen geben.
- 3** Nun ganze Mandeln auf den Teig legen, sodass ihr nach dem Backen Quadrate (ca. 3x3 cm) schneiden könnt, und in der Mitte jedes Quadrats eine Mandel liegt. Den Honigkuchen für ca. 30-35 min backen (Stäbchenprobe nicht vergessen).
- 4** Nach dem abkühlen in die beschriebenen Quadrate schneiden.

