

Lebkuchen-Kuchen

350 g Mehl

300 g Zucker

150g kandierte Früchte (Orangeat, Zitronat), etwas zerkleinern

100g geriebene Haselnüsse

3 TL Lebkuchen-Gewürz

1/2 TL gemahlene Nelken

1 EL Vanillezucker

¾ Päckchen Backpulver

¼ l Milch

4 Eier

150g flüssige Butter

2 EL Honig

200 g Zartbitter-Kuvertüre

Mandelblättchen und Pistazienstückchen zum drüberstreuen

- alle Zutaten (außer Kuvertüre) mischen
- auf gefettetes Backblech geben
- 20 min bei 200°C backen
- mit Kuvertüre bestreichen
- ideal: 2 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen