

## Lebkuchen

350 g Mehl  
300 g Zucker  
3 Teelöffel Lebkuchen- und Spekulatiusgewürz  
200 g gemahlene Haselnüsse  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 Päckchen Backpulver

in eine Schüssel geben und gut vermischen

150 g Butter  
4 ganze Eier  
¼ l Milch  
2 Esslöffel Honig

in einen Topf geben und bei schwacher Hitze erwärmen (Butter muss geschmolzen sein)

Flüssige Zutaten langsam unter Rühren zu den trockenen Zutaten geben. Mit dem Mixer gut verrühren.

Den Herd auf 180°C vorheizen. Kuchenteig auf ein gefettetes Backblech geben und verteilen. Backblech in den Ofen geben und auf mittlerer Schiene ca. 20 min. backen

Den erkalteten Lebkuchen mit ca. 2 Beutel dunkler Kuvertüre bestreichen.

Guten Appetit