

## HONIGKUCHEN



### REZEPT

250 g Honig, 250 g Zucker,  
\*125 g Butter, \*100 ml Öl (z.B. Rapsöl),  
\*100 ml Milch, 1,5 EL Kakao,  
1,5 EL Lebkuchengewürz

---

750 g Mehl, 1,5 TL Backpulver,  
0,5 TL Natron, \*2 Eier  
\*noch hinzufügen!



### Zubereitung:

Honig, Zucker, Butter, Öl, Milch, Kakao, Lebkuchengewürz in einem Topf erhitzen – nicht kochen!

Abkühlen lassen und mit den restlichen Zutaten gut verrühren. Den sehr klebrigen Teig mindestens acht Stunden ruhen lassen.

Honigkuchenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und ca. 1 cm dick ausrollen. Honig- / Lebkuchenplätzchen ausstechen und im vorgeheizten Backofen (Ober-Unterhitze) bei 180 °C ca. 12 Min. backen.

