

Lebkuchen

250 g	Honig
250 g	Zucker
100 g	Mandeln, gemahlene
125 g	Margarine
1 Tasse	kalter Kaffee
3	Eier
½ Pck	Lebkuchengewürz
500 g	Mehl
1 Pck	Backpulver
4 Esslöffel	Backkakao

Puderzucker, Mandeln für Kuchenglasur



Den Honig in einem Topf erwärmen und mit Zucker verrühren. Alle weiteren Zutaten unterrühren.

Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.

Ca. 20-25 Minuten bei 175°C backen.

Anschließend noch ca. 20 Minuten im Ofen lassen.

Den noch warmen Lebkuchen mit Zuckerglasur und Mandeln bestreichen.

Guten Appetit!