

## Dicker Honigkuchen von Tante Lisbeth



### Zutaten für ein Blech:

- 50 Gr. Rosinen                      über Nacht  
50 Gr. Gehackte Mandeln        in Rum einlegen
- 250 Gr. Honig  
250 Gr. Zucker                    erhitzen und etwas  
250 Gr. Butter                    abkühlen lassen
- 375 Gr. Mehl  
2-3 Eßl. Geraspelte Zartbitterschokolade  
Abrieb 1 Zitrone  
Abrieb 1 Orange

Die eingelegten Mandeln & Rosinen & etwas von dem Rum

2 Eier

1 Pack Sukade oder Orangat

5 Gr. Lebkuchengewürz

170 ml Malzbier

2 Eßl. Kakao

$\frac{3}{4}$  Teel Pottasche in etwas Wasser

$\frac{3}{4}$  Teel Hirschhornsalz auflösen

200°C - 25 Min.

Guß:

Schokolade & Buntstreusel

Viel Spaß beim Backen 😊