

Honigkuchen

200 g Margarine
500 g Bienenhonig
250 g Zucker
1 Päckchen Lebkuchen-Gewürz
15 g Kakao
1 kg Mehl
1 Päckchen Backpulver
Etwas Salz
2 Eier

Margarine, Honig, Zucker, Lebkuchengewürz und Kakao unter Rühren erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Abkühlen lassen.

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen.
Eier verschlagen und mit der Honigmasse zum Mehl geben.

Alles zu einem glatten Teil verkneten und zugedeckt 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Teig ca. ½ cm dick ausrollen, Plätzchen ausstechen und ca. 10 Minuten bei 200 Grad backen.

Plätzchen abkühlen lassen und nach Geschmack verzieren

