

Honigkuchen mit Schokolade

Zutaten:

100 Gramm Haselnusskerne
200 Gramm Honig
100 Gramm weiche Butter in Stücken
150 Gramm brauner Zucker
2 TL Vanillezucker
1 TL Zimt
1 Ei
70 Gramm Milch
250 Gramm Mehl
1 TL Backpulver
200 Gramm Zartbitter Kuvertüre

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Haselnüsse grob hacken und beiseite stellen.

Honig, Butter, Zucker und Gewürze verrühren. Masse auf dem Herd unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze 5 Minuten erwärmen - nicht kochen. Topf vom Herd nehmen und Masse umfüllen. Ei und Milch unterrühren. Mehl, Backpulver und Nüsse unterheben. Teig auf das vorbereitete Backblech streichen und im Backofen 20 - 25 Minuten backen. Nach dem Abkühlen Kuvertüre schmelzen und auf den Honigkuchen streichen. Nach dem Trocknen schneiden.