

Rezepte aus dem Hessenpark



Schokoladenhonigkuchen

500 g Honig
100 g Zucker
50 g Margarine
750 g Mehl
150 g dunkle Schokolade, gehackt
2 Teelöffel Kakao
150 Mandeln, gehackt
150 g Zitronat in Würfeln
1 Prise Salz
1 Prise Nelkenpulver
1 Teelöffel Zimt
2 Eier
7 g Hirschhornsalz
2 Esslöffel Rum

mit
und
unter Rühren erwärmen, aber nicht kochen.

in einer Rührschüssel mischen. Honigmasse und
zugeben
in
verrühren und zugeben. Alles zu einem festen Teig
verarbeiten.

Den Teig 24 Stunden ruhen lassen. Dann auf ein gefettetes und mit Mehl bestreutes Backblech streichen und im Backofen bei 160 bis 180 °C ca. 35 bis 40 Minuten backen.
Noch warm in Stücke schneiden und mit geschmolzener Kuvertüre bestreichen.