

Gewürzkuchen



4 Eier	150 g Butter
250 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
2 EL Honig	3 TL Lebkuchengewürz
1 TL Nelke	200 g gemahlene Haselnüsse
350 g Schär Mix C	1 Pck Backpulver
250 ml Milch	300 g Kuvertüre oder Schokolade

- Vanillezucker, Zucker, Gewürze, Mehl und Haselnüsse abwiegen und vermengen
- Honig und Eier hinzugeben und etwas aufschlagen
- Nach und nach die Milch zugeben
- Backpulver ebenfalls noch unterheben
- Teig auf ein Blech geben und etwa 20 Minuten auf 180 Grad Umluft backen
- Kuchen auskühlen lassen
- Schokolade oder Kuvertüre im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen
- Bei Bedarf noch Streusel verteilen