

# Exotischer Honigkuchen

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Lebkuchen-Sandmasse:

500 g Honig  
200 g weiche Butter  
4 Eier (Größe M)  
200 g Zucker  
1 EL Backkakao  
1 EL Lebkuchengewürz  
100 g gehackte Mandeln  
300 g klein geschnittene exotische  
Trockenfruchtmischung nach Wahl  
700 g Universalmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver

### Zum Bestreuen und Verzieren:

3 EL Honig  
geschälte, halbierte Mandeln  
halbierte kandierte Kirschen  
Dr. Oetker Pistazien gehackt

## 1 Lebkuchen-Sandmasse:

Honig mit Butter, Eiern, Zucker, Kakao und Gewürz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Mandeln und klein gehackte (oder faschierte) Trockenfrüchte gut unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und einrühren.

## 2 Die Masse gleichmäßig auf ein befettetes bemehltes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 30 Minuten**

## 3 Zum Bestreichen und Verzieren:

Den noch heißen Kuchen mit Honig bestreichen. Mit Mandeln, Kirschen und Pistazien beliebig verzieren.