

## WALDHONIGLEBKUCHEN

Rezept von Peter Rehse vom Schwimmbadkiosk in Güttersbach

### Zutaten:

300 g Waldhonig  
200 g Butter  
400 g Vollkorndinkelmehl  
100 g gemahlene Haselnüsse  
1 Pk. Weinsteinbackpulver  
1 Pk. Lebkuchengewürz (15 g)  
1 TL Zimt  
¼ TL gemahlene Nelken  
1 Eigelb  
1 ganzes Ei  
2 EL Sahne  
1 Schnapsglas Rum (es darf auch ein bisschen mehr sein, je nach Laune)  
50 g Zitronat  
50 g Orangeat  
gestiftete Mandeln  
Rosinen  
Walnushälften  
Schoko- oder Zuckerglasur

### Zubereitung:

Honig mit Butter in einem Topf unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Butter verlaufen ist. Anschließend abkühlen lassen. Dinkelmehl, Haselnüsse, Weinsteinbackpulver, Lebkuchengewürz, Zimt, Nelkenpulver, Zitronat und Orangeat gut vermischen. Eigelb, ganzes Ei und Sahne verrühren. Abgekühlte Honig-Buttermischung, verrührte Eier-Sahnemischung und den Rum in die Backmischung geben und gut durchrühren bis eine teigige Masse entsteht. 2 Std. ziehen lassen. Backofen vorheizen: Ober- Unterhitze 160°C oder Umluft 150°C.

Die Teigmasse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ca. 0,5 cm dick gleichmäßig verteilen (Ausrollen oder besser mit einem großen Löffel, der stetig in warmes Wasser getaucht wird). Anschließend die Mandeln, Rosinen und die Walnushälften auf dem Teig verteilen und mit dem Löffel etwas in den Teig eindrücken. Schokoglasur im Wasserbad schmelzen lassen.

20 Minuten backen, anschließend etwas abkühlen lassen und die Schokoglasur aufstreichen. Lebkuchen auf dem Backblech an einer kühlen Stelle abkühlen lassen. Lebkuchen sind sofort nach dem Abkühlen verzehrfertig, besser jedoch nach einem Tag, er wird dadurch fester.