



## BRIGÄDÄLER LEBKUCHEN

### Zutaten:

- 1 Pfund Mehl
- 1 Pfund Kunsthonig
- 1 Backpulver
- 2 Eier
- 1 Packung Lebkuchengewürz
- 1 Löffel Butter
- 100g Zitronat
- 100g Orangeat
- 1 Tasse gem. Nüsse
- 1 Tasse Sultaninen
- 1 Tasse heißen, frisch gekochten Kaffee

Honig und Butter flüssig machen. In der Zwischenzeit Eier, Zitronat, Orangeat, Sultaninen, gem. Nüsse und Kaffee in einer Schüssel mischen, den heißen Honig und die Butter dazu geben und schnell das Mehl mit Backpulver und Lebkuchengewürz darunter rühren. Auf ein gefettetes Backblech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 - 200 Grad 1/4 Stunde backen.

Nach dem Herausnehmen sofort mit Zucker oder Schokoladenguß bestreichen und erst nach dem Erkalten aufschneiden.

145

