

# Kapuziner-Honig-Lebkuchen

## *Zutaten*

### **Für die Lebkuchen:**

100 g brauner Rohrzucker  
125 ml Milch  
350 g (Kunst-)Honig  
500 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
50 g gemahlene Nüsse  
Zimt, Nelken

### **Für die Gem-Masse:**

500 g Puderzucker  
2 Eier  
2 Fl. Rum-Aroma  
4 EL Kakao  
350 g Kokosfett

### **Zum Verzieren:**

Kokosflocken

## *Zubereitung*

Honig mit Milch und Zucker erhitzen, abkühlen lassen und die übrigen Zutaten hineinarbeiten. Teig auf ein gefettetes Blech geben und glatt streichen. Langsam backen und sofort in Stücke (Würfel) schneiden. Die Stücke mit der Gem-Masse bestreichen und in Kokosflocken wälzen.

## *Guten Appetit!*

**Regional genießen:** Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

