



*mmhfff .... mit Honig!*

## Haselnusswürfel

*Zutaten:* 150 g dunkle Schokolade, 250 g  
Haselnüsse, 400 g Honig, 75 g Vollkornmehl,  
1 gestr. TL Backpulver,  
1 EL Lebkuchengewürz, 1 EL Kakao, 4 Eier.  
Nach Wunsch ca. 200 g Kuvertüre .

*Zubereitung:* Schokolade grob hacken,  
Haselnüsse reiben (2 EL ganze Nüssen zurück  
behalten), Honig anwärmen und auf Handwärme  
abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver, Gewürz  
und Kakao sieben, mit den Nüssen vermischen,  
mit dem Honig und den Eiern gut verrühren,  
die Schokolade untermischen, zugedeckt über  
Nacht kühl stellen. Backblech mit Backpapier  
auslegen. Den Teig auf dem Papier etwa 1,5 cm  
dick gleichmäßig ausstreichen (mit nassen  
Händen) und im vorgeheizten Ofen bei  
mittlerer Temperatur (Elektro 175 °C, Gas  
Stufe 2  $\frac{1}{2}$ ) etwa 30 Minuten backen  
(Stäbchenprobe machen).

Kuchen auskühlen lassen, Papier abziehen,  
Würfel von etwa 2 cm Seitenlänge schneiden.  
Die ganzen Haselnüsse trocken rösten und  
reiben, damit sich die braune Haut ablöst. Die  
Kuvertüre erwärmen, aber nicht ganz  
schmelzen. Die Würfel mit der Oberseite  
eintauchen, eine Haselnuss in die Schokolade  
drücken.

**Am besten schmeckt´s mit  
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**



*mmhfff .... mit Honig!*

## Haselnusswürfel

*Zutaten:* 150 g dunkle Schokolade, 250 g  
Haselnüsse, 400 g Honig, 75 g Vollkornmehl,  
1 gestr. TL Backpulver,  
1 EL Lebkuchengewürz, 1 EL Kakao, 4 Eier.  
Nach Wunsch ca. 200 g Kuvertüre .

*Zubereitung:* Schokolade grob hacken,  
Haselnüsse reiben (2 EL ganze Nüssen zurück  
behalten), Honig anwärmen und auf Handwärme  
abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver, Gewürz  
und Kakao sieben, mit den Nüssen vermischen,  
mit dem Honig und den Eiern gut verrühren,  
die Schokolade untermischen, zugedeckt über  
Nacht kühl stellen. Backblech mit Backpapier  
auslegen. Den Teig auf dem Papier etwa 1,5 cm  
dick gleichmäßig ausstreichen (mit nassen  
Händen) und im vorgeheizten Ofen bei  
mittlerer Temperatur (Elektro 175 °C, Gas  
Stufe 2  $\frac{1}{2}$ ) etwa 30 Minuten backen  
(Stäbchenprobe machen).

Kuchen auskühlen lassen, Papier abziehen,  
Würfel von etwa 2 cm Seitenlänge schneiden.  
Die ganzen Haselnüsse trocken rösten und  
reiben, damit sich die braune Haut ablöst. Die  
Kuvertüre erwärmen, aber nicht ganz  
schmelzen. Die Würfel mit der Oberseite  
eintauchen, eine Haselnuss in die Schokolade  
drücken.

**Am besten schmeckt´s mit  
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**



*mmhfff .... mit Honig!*

## Haselnusswürfel

*Zutaten:* 150 g dunkle Schokolade, 250 g  
Haselnüsse, 400 g Honig, 75 g Vollkornmehl,  
1 gestr. TL Backpulver,  
1 EL Lebkuchengewürz, 1 EL Kakao, 4 Eier.  
Nach Wunsch ca. 200 g Kuvertüre .

*Zubereitung:* Schokolade grob hacken,  
Haselnüsse reiben (2 EL ganze Nüssen zurück  
behalten), Honig anwärmen und auf Handwärme  
abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver, Gewürz  
und Kakao sieben, mit den Nüssen vermischen,  
mit dem Honig und den Eiern gut verrühren,  
die Schokolade untermischen, zugedeckt über  
Nacht kühl stellen. Backblech mit Backpapier  
auslegen. Den Teig auf dem Papier etwa 1,5 cm  
dick gleichmäßig ausstreichen (mit nassen  
Händen) und im vorgeheizten Ofen bei  
mittlerer Temperatur (Elektro 175 °C, Gas  
Stufe 2  $\frac{1}{2}$ ) etwa 30 Minuten backen  
(Stäbchenprobe machen).

Kuchen auskühlen lassen, Papier abziehen,  
Würfel von etwa 2 cm Seitenlänge schneiden.  
Die ganzen Haselnüsse trocken rösten und  
reiben, damit sich die braune Haut ablöst. Die  
Kuvertüre erwärmen, aber nicht ganz  
schmelzen. Die Würfel mit der Oberseite  
eintauchen, eine Haselnuss in die Schokolade  
drücken.

**Am besten schmeckt´s mit  
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**