

Ontbijtkoek – Limburger Honigkuchen

250 gr Honig
100 gr Rübenkraut
125 gr Farinzucker (Rohrzucker, brauner Zucker)
250 ml Wasser
350 gr Roggenmehl
10 gr Natron
100 gr geschälte Mandeln

1. Die **Mandeln** mit kochendem Wasser überbrühen und abziehen.
2. Den **Honig** mit dem **Rübenkraut**, dem **Farinzucker** und dem **Wasser** erhitzen, glattrühren und abkühlen lassen.
3. Das **Mehl** mit dem **Natron** vermischen und in die Zuckerhonigmasse geben. Vorsichtig unterziehen, es sollten keine Klümpchen entstehen.
4. Die **Mandeln** in den Teig geben und in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Kastenform geben.
5. Bei **160 Grad** Ober- und Unterhitze oder Gas, Stufe 2-3, etwa **50 Minuten** backen. Eventuell mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht verbrennt.
6. Abgekühlt in Alufolie verpackt zieht der Honigkuchen circa vier Wochen gut durch, – wenn er so solange hält.

