

SCHOKOLADENPFEFFERKUCHEN

1 kg Mehl
250 g Zucker
250 g Honig
250 g Rübenkraut
3 Tafeln Schokolade (zerkleinern)
200 g Butter
2 -3 Eier
40 g Kakao
Lebkuchengewürz (für 1 kg Mehl)
20 g Pottasche

Zucker, Honig, Rübenkraut, Schokolade, Butter erwärmen, gut mischen. Etwas abkühlen lassen, Kakao, Eier und Lebkuchengewürz unterrühren. Zum Schluss Pottasche in etwas warmem Wasser aufgelöst, auf ein Backblech, mit Eigelb bestreichen und bei 160 C (Heißluft) 35-40 Min backen. Noch warm in Stücke schneiden.

