Zubereitungszeit:
ca. 75 Minuten + Kühlzeit

Honig-Walnuss-Lebkuchen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	474 kcal/ 1988 kJ		
Eiweiß:	5,9 g	Fett:	20,3 g
Kohlenhydrate:	67 g		

Zutaten für 12 Portionen :

Für den Teig:

250 g	flüssiger Honig
175 g	Margarine
125 g	brauner Zucker
100 g	kalifornische Walnüsse
350 g	Mehl
3 TL	Lebkuchengewürz
1/2 Päckchen	Backpulver
2	Eier (M)
150 g	Fruit Snack Exotic Mix (oder andere getrocknete Früchte)

Zum Verzieren:

125 g	Puderzucker (gesiebt)
2 – 3 EL	Wasser
40 g	kalifornische Walnüsse
	rote Belegkirschen

Zubereitung:

1. Honig, Margarine und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Etwas abkühlen lassen.

2. Walnüsse sehr fein hacken. Mehl mit Lebkuchengewürz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Eier, Walnüsse und Honig-Mischung zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Von dem Fruit Snack einige Ananas- und Papayastücke zum Garnieren beiseite legen. Den Rest sehr fein würfeln und unter den Teig mengen.

3. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Einen Backrahmen (32x24 cm) darauf setzen und den Teig in dem Backrahmen verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

4. Puderzucker mit Wasser zu einem Guss verrühren. Walnüsse grob hacken. Belegkirschen und die beiseite gestellten Früchte klein schneiden. Den Lebkuchen in 12 Stücke schneiden. Mit Zuckerguss bestreichen und mit Walnüssen und Früchten garnieren.