Zubereitung

1. Butter in einem Topf schmelzen.



2. Backblech mit Backpapier auslegen.



3. Den Ofen auf 175 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.



4. Mehl, Zucker, Nüsse, Gewürze, Vanillezucker und Backpulver abmessen und in eine Schüssel geben.



5. Zutaten mit einem Löffel vermischen.



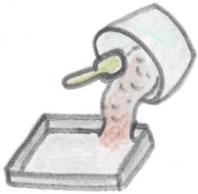
6. Milch, zerlassene Butter und Honig abmessen.



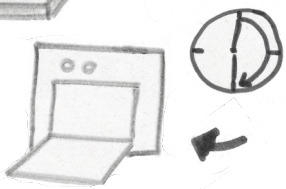
7. Alles gut verrühren.



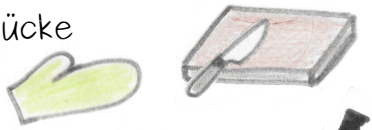
8. Teig auf das Backblech geben.



9. Blech in den Backofen schieben und Kuchen ca. 30 Minuten backen.



10. Kuchen mit Topfhandschuhen aus dem Ofen nehmen und noch warm in Stücke schneiden.



11. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und Kuchen damit überziehen.

