

Hanf-Schoko-Lebkuchen

Zutaten

- 125g Weizenmehl
- 60g brauner Zucker
- 30g Honig
- 125g Hanfsamen geschält
- 25g Hanf-Schoko-Creme
- 2 Eier
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 6g Lebkuchengewürz
- 1 EL Apfelmus



Zubereitung

Aus den Zutaten einen weichen Teig zubereiten.
Den Teig in einen Spritzsack füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech kleine Kekse spritzen.
Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 170°C Heißluft ca. 10 Minuten backen.
Die ausgekühlten Kekse mit Schokoglasur verzieren.