



## Eine besondere Variante Lebkuchen aus dem Mittelalter

Dazu brauchst du folgende Hilfsmittel und Zutaten:

1 Glas Sauerkirschen

ca. 350 g Honig

2 Messerspitzen Anis (Lebkuchengewürz)

Topf, Pürierstab, Rührlöffel, Backblech oder Auflaufform

1. Die entsteinten, abgetropften Kirschen aufkochen lassen und unter ständigem Rühren 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend pürieren.
2. Den Obstbrei nun mit dem Honig vermischen, mit Anis würzen und bei schwacher Hitze einkochen, bis die Mischung zähflüssig ist (dies kann 1 Stunde oder auch länger dauern - ähnlich wie bei Marmelade).
3. Die zähe Masse dann auf ein Backblech mit Backpapier streichen oder in einer Form erkalten lassen, bis man die Masse schneiden kann.

Guten Appetit!