



Rezept Lebkuchen

Zutaten:

- 250 ml Milch
- 150 g flüssige Butter
- 2 EL Honig
- 4 Eier
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 3 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Zimt
- 1 EL Vanillezucker
- 300 g Zucker
- 350 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver



Zubereitung:

Als Erstes heize ich den Backofen auf 200 Grad (Umluft) vor.

Dann verrühre ich alle Zutaten außer das Mehl und das Backpulver miteinander. Anschließend vermische ich das Mehl mit dem Backpulver. Die Mehl-Backpulver-Mischung siebe ich nun in den Teig und verrühre alles gut miteinander.

Ich gebe den Teig auf ein rechteckiges, mit Backpapier ausgelegtes Backblech und schiebe das Blech für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

Nach der Backzeit lasse ich den Lebkuchen gut abkühlen, bevor ich ihn in Stücke schneide.

Guten Appetit!

