

Lebkuchen

Zutaten:

350 g Mehl
300 g Zucker
150 g kandierte Früchte
100 g Haselnüsse
3 TL Lebkuchengewürz
1 TL Nelkenpulver
1 Pkg. Vanillezucker
1 Pkg. Backpulver
250 ml Milch
150 g Butter
2 EL Honig
4 Eier

Zubereitung:

Die kandierten Früchte und die Haselnüsse mahlen. Anschließend mit allen festen Zutaten Mehl, Zucker, Lebkuchengewürz, Nelkenpulver, Vanillezucker und Backpulver vermischen.

In einem separaten Topf die Milch mit dem Butter und dem Honig leicht erwärmen, bis der Butter geschmolzen ist. Danach kühl stellen.

Die flüssigen Zutaten in die Schüssel der trockenen Zutaten hinzugeben und zusammen mit den Eiern zum Teig verrühren.

Backen:

Das Backblech einfetten; Den Kuchen im Backofen bei 200 Grad bei Ober- / Unterhitze (Umluft 175 Grad) für ca. 20 - 25 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen lassen den Lebkuchen mit Schokoladenglasur bestreichen.