

Schnelle Lebkuchen vom Blech

Zutaten

350 g	Mehl
300 g	Zucker
100 g	gemahlene Nüsse
1 Pck.	Lebkuchengewürz
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Backpulver (gerne Weinsteinbackpulver)
250 ml	Milch
150 g	flüssige Butter
2 EL	Honig
4	Eier

Und so geht's

- Alle trockenen Zutaten miteinander vermischen.
- Dann alle flüssigen Zutaten in einer zweiten Schüssel miteinander mischen.
- Beide Mischungen zusammenführen und zu einem glatten Teig verrühren.
- Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Backofen vorheizen
- Lebkuchen bei 200°C ca. 20 Minuten backen.
- Lebkuchen auskühlen lassen und in kleine Rechtecke schneiden.

Tipp

Den ausgekühlten Lebkuchen mit Schokoladenguss bestreichen.

