

Lebkuchen

Zutaten:

600 g Weissmehl
250 g Birnendicksaft
125 g Zucker
25 g Lebkuchengewürz
12 g Natron

125 g Butter
4 dl Milch

Backofen auf 180° C vorheizen, Ober- und Unterhitze oder Umluft.

§ Mehl, Natron, Zucker, Lebkuchengewürz und Birnendicksaft in eine Schüssel geben.

% Milch und Butter in Pfanne bei geringer Hitze flüssig machen und zu den andern Zutaten in die Schüssel giessen.

& Alles Zutaten verrühren, bis ein zähflüssiger Teig entsteht.

' Ź Masse in eine mit Butter ausgeriebenen Cake- oder Lebkuchenform füllen und auf der untersten Rille in den Backofen schieben.

(Ź Nach ca. 45 Minuten mit einem Holzspiesschen oder einer Stricknadel in die Backmasse einstechen und überprüfen, ob Teig noch haften bleibt. Sobald der Teig nicht mehr haften bleibt, ist der Lebkuchen aus dem Ofen zu nehmen.



i Optional: 1-2 Teelöffel
Birnenschnaps/Williams zugeben

i Tipp: Zum Lebkuchen Butter servieren

Art. Nr.: 40916