

Lebkuchen backen

Zutaten:

Teig:

350 g Mehl
300 g Zucker
250 ml Milch
150 g Butter
2 Esslöffel Honig
4 Eier
100 g gemahlene Haselnüsse
3 Teelöffel Lebkuchengewürz
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver

Glasur:

250 g Puderzucker



Zubereitung:

Verarbeitet alle Zutaten (außer dem Puderzucker) zu einem glatten Teig.

Streicht den Teig auf ein gefettetes Backblech und backt die Lebkuchenmasse bei 200°C etwa 20 Minuten lang.

Schneidet aus dem großen Blechlebkuchen einzelne Rechtecke oder Rauten oder stecht Formen aus. Vermischt 250 g Puderzucker mit 4 Esslöffel heißem Wasser und bestreicht den noch warmen Kuchen damit. Ihr könnt die Lebkuchen auch mit der Zuckerglasur verzieren.