



SCHNELLER, LOCKERER LEBKUCHEN

ZUTATEN:

- 4 Eier
- 250g Zucker
- 150g Butter (Zimmertemperatur)
- 4 TL Winterkuss* (alternativ Lebkuchengewürz)
- 2 TL Black and White* (alternativ 2 Pck Vanillezucker)
- 2 Eßl. Honig
- 150g Mehl
- 200g gemahlene Haselnüsse
- 1/2 Pck Weinsteinbackpulver
- 250ml Milch

*Produkte von Edelschmaus®

FORM:

- großer Ofenzauberer / White Lady

HELPERLEIN:

- Mix'n Scraper Schaber
- Edelstahlschüssel
- Edelstahl Sieb

ZUBEREITUNG:

Eier schaumig aufschlagen.

Butter mit Zucker schaumig rühren.

Mehl und Backpulver sieben und mit den übrigen Zutaten verrühren.

Alles zusammen unterheben und auf die mit Butterschmalz gefettete Form geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-Unterhitze 25-30min backen.

TIPP:

Nach Belieben mit Schokolade oder Zuckerglasur bestreichen

ZUBEREITUNGSZEIT: 30MIN

KOCH/BACKZEIT: 30MIN

