Lebkuchen auf dem Blech

Von Greta



Diesen Lebkuchen backt meine Mama, seit ich mich erinnern kann, immer in der Adventszeit. Die Zubereitung ist super einfach und ich muss sagen, so einen einfachen Blechkuchen ziehe ich häufig auch noch so schönen Torten vor :)

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	**20 min**	**n/a**	**40 min**

1 Blech · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

350 g	Mehl
300 g	Zucker
100 g	gemahlene Haselnüsse
1 Paket	Lebkuchengewürz
1 TL	Nelkenpulver
1 Paket	Weinsteinbackpulver
250 ml	Milch
4	Eier
150 g	Butter
2 EL	Honig
	großzügige Esslöffel

FÜR DEN GUSS:

	Puderzucker
	Zimt
	Wasser

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel
- Gummilippe

Zubereitung

01 Alle trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Nüsse, Gewürze, Backpulver) mischen

02 Milch und Eier hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine verrühren.

03 Butter und Honig in einem Topf schmelzen lassen und in die Schüssel zu den restlichen Zutaten geben.

04 Alles zusammen noch einmal gründlich verrühren (der Teig ist relativ Flüssig).

05 Die gesamte Teigmenge auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

06 Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius (Ober-/Unterhitze) für 20-30 Minuten backen.

07 Für die Glasur aus 2-3 EL Wasser mit Puderzucker und ein wenig Zimt (1-2 TL) einen dickflüssigen Guss herstellen und entweder auf dem noch heißen oder auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.

08 Guten Appetit!