Lebkuchen

Von Lisa Sahin



In meiner Familie wird dieser Lebkuchen Kuchen jedes Jahr am ersten Weihnachtstag gebacken, wenn die Verwandten zu Besuch kommen. Oft wird er warm serviert, dann duftet das ganze Haus nach Lebkuchengewürz und einfach weihnachtlich.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**25 min**	**n/a**	**35 min**

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **300 g** Zucker
- **2 EL** Honig
- **150 g** Butter
- **1** Vanillezucker **Päckchen**
- **1 Prise** Salz
- **4 x** Eier
- **125 g** gemahlene Haselnüsse
- **325 g** Mehl
- **3 TL** Lebkuchengewürz
- **1** Backpulver **Päckchen**
- **250 ml** Milch

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel

Zubereitung

01 Die Butter schmelzen

02 Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und Honig verrühren

03 Die Butter dazu geben

04 Die trockenen Zutaten mischen

05 Nun die trockenen Zutaten abwechselnd mit der Milch zum Teig geben, bis eine homogene Masse entsteht

06 Im vorgeheizten Backofen bei Ober-Unterhitze ca. 25 Minuten backen

07 Die Stäbchenprobe machen

08 Kuchen entweder warm servieren oder auskühlen lassen und zum Beispiel mit Kuvertüre, Belegkirchen und Krokant verzieren