

Lebkuchen vom Blech bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr weiche Butter oder Margarine, 4 Eier, 250 gr Zucker, 1 Teelöffel Vanillezucker, 350 gr Mehl, 100 gr gemahlene Mandeln oder Haselnüsse, 3 Teelöffel Lebkuchengewürz gestr. (Ostmann), 1 Beutel Backpulver, 2 Esslöffel Honig (volle), 0,25 l lauwarme Milch, 1 Packung dunkle Kuchenglasur.

Die Zubereitung:

Zutaten 1 - 4 schaumig rühren, Zutaten 5 - 8 zugeben und zusammen mit dem in der Milch aufgelösten Honig verrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und bei ca. 160 ° (Umluft) ca. 15 Min. backen. Den abgekühlten Teig mit der Kuvertüre bestreichen.