

# Lebkuchen (Luzerner Art) bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

2,5 dl Halbrahm, 1 Tasse Zucker, 4 Esslöffel Birnel (gibts im Reformhaus), 1 abgeriebene Zitronenschale, 1 Esslöffel Lebkuchengewürz (gibts im Reformhaus), 300 gr Weismehl, 1 Tasse Milch, 1 Teelöffel Natron, Butter zum Bestreichen der Backform.

## Die Zubereitung:

- Rahm, Zucker und Birnel schaumig rühren
- Zitronenschale und Lebkuchengewürz dazugeben
- Natron in einer Tasse lauwarmer Milch auflösen und mit dem Mehl unter den Teig ziehen
- Backform (rechteckige Cakesform) mit Butter bestreichen
- Backen bei 180 Grad auf der zweituntersten Rille ca. 45 - 50 Minuten bis er nicht mehr klebt
- Noch heiß mit Birnel bestreichen☐