

Erlebnisfrühstück der Tiersteinschule

Rezept Lebkuchen - geschüttelt

Bitte 2 Portionen machen. Danke!

Zutaten

- 350g Mehl
- 300g Zucker
- 100g gemahlene Mandeln
- 2 Teelöffel Lebkuchengewürz
- 2 Pack Vanillezucker
- 1 Pack Backpulver
- 250 ml Milch
- 150g flüssige Butter
- 2 Esslöffel Honig
- 4 Eier

Vorgehensweise

1. Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben, verschließen und gut schütteln.
2. In der geschmolzenen Butter den Honig auflösen, Milch und Eier dazu geben und kurz verrühren.
3. Die Masse zu den trockenen Zutaten geben und mit einem Teigschaber von Hand verrühren.
4. Die Endmasse auf ein gefettetes Backblech verteilen und bei 200 Grad ca. 15-20 Minuten backen (=Blechkuchen).
5. Nach dem Backen entweder mit Puderzucker bestäuben oder mit einer Schokoglasur bestreichen und in **kleine Stücke** schneiden.