

Leckere und schnelle Lebkuchen



Zutaten:

300 g Mehl
300 g Zucker
100 g Haselnüsse, gemahlen
3 TL Lebkuchengewürz
1 TL Nelkenpulver
1 TL Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
250 ml Milch
150 g Butter, zerlassen
3 EL Honig
4 Eier
Kuvertüre

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker, gemahlene Haselnüsse, Lebkuchengewürz, Nelkenpulver, Vanillezucker und Backpulver vermischen.
2. Anschließend Milch, Butter, Honig und Eier hinzufügen und mit dem Handrührer verrühren.
3. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 175°C Ober/Unterhitze ca. 30 Minuten lang backen.
4. Die Lebkuchen noch in warmem Zustand schneiden. Nach dem Abkühlen mit Kuvertüre bestreichen.

