Lebkuchen

Kategorien:	Backen, Desserts, Fingerfood
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

2 El Pflanzenmargarine
90 g Staubzucker
2 EL Honig
1 Ei
250 g Mehl
1/2 Packerl Backpulver
1/2 TL Nelkenpulver
1/2 TL Zimtpulver
Anis
Lebkuchengewürz
1/8 L Milch (0,5% Fett)

Zubereitung

Pflanzenmargarine, Staubzucker Honig und das Ei gut verrühren.
Mehl mit Backpulver, Nelken, Zimt, Anis und Lebkuchengewürz vermischen.
Die Milch abwechselnd mit dem Mehl unter die Teigmasse mengen.
Den Teig ausrollen und ausstechen.
Großzügig am Backblech verteilen, da Lebkuchen beim Backen ein wenig auseinandergehen.
Lebkuchen kann ausgekühlt noch mit einer Glasur überzogen werden.
Temperatur: 190°C, Backzeit: 15 Minuten.