

# 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.