

Lebkuchen

Kategorien: Backen, Desserts, Fingerfood

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

2 Ei 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.