

Lebkuchen, geschüttelt vom großen Ofenzauberer plus

Zutaten:

350 g Mehl
300 g Zucker
150 g gehackte, kandierte Früchte
100 g gemahlene Haselnüsse
3 Tl. Lebkuchengewürz
1 Tl. Nelkenpulver
1 EL Vanillezucker
1 Pk. Backpulver
250 ml. Milch
150 g flüssige Butter
2 EL Honig
4 Eier



Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten in eine große Schüssel (verschießbar) geben.

Die flüssigen Zutaten in einen großen Schüttelbecher geben und kräftig schütteln bis alles zusammengerührt ist. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen geben und verschließen. Alles kräftig durchschütten und vermengen.

Mit einem Teigschaber nochmals durchrühren und auf den großen Ofenzauberer plus geben. Bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 20 min. backen.

Noch warm mit Glasur bestreichen und Quadraten, Rechtecke oder Dreiecke schneiden.

Verwendete Produkte: großer Ofenzauberer plus, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN