

## Lebkuchen vom Blech Großer Ofenzauberer „James“

### Zutaten:

180 g Butter  
300 g Zucker  
350 g Dinkelmehl 630  
1 Pck. Backpulver  
220 g Milch  
1 Pr. Salz  
7 g Lebkuchengewürz  
1 TL Zimt

### Glasur:

400 g Kuvertüre in Stücken  
20 g Kokosfett  
Streusel nach Gusto



### Zubereitung:

Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter schmelzen. Thermomix 4 Min. 60 Grad Stufe 2. Die anderen Zutaten unterrühren. Thermomix: 30 Sek./Stufe 5 mischen. Der Teig sollte eher dünn sein.

Den Teig gleichmäßig auf den großen Ofenzauberer verteilen und ca. 25 min. bei 190°C backen (Stäbchenprobe durchführen).

Den Kuchen vollständig auskühlen lassen und mit Schokolade überziehen. Thermomix: Schokolade in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 7 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Kokosfett dazugeben und 5 Min./50°C Stufe 1 schmelzen.

Schokolade über den Lebkuchen geben und weihnachtlich mit Streusel dekorieren.

**Verwendete Produkte:** Ofenzauberer plus, kleiner Streicher, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN