

Lebkuchen vom Blech

Zutaten für 1 Blech:

4 Eier (M)
200 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Pk. Lebkuchengewürz (ca. 15 g)
300 g Weizenmehl, Type 405
1 Pk. Backpulver
1 Prise Salz
200 g Haselnusskerne, gemahlen

100 g Raspelschokolade,
zartbitter
200 g Milch
100 g flüssiger Honig
50 ml Rapsöl
150 g Sahne
200 g Zartbitter-Kuvertüre
100 g Mandelkerne
geschält



Und so geht's:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier, Zucker, Vanillezucker und Lebkuchen-Gewürz 5 Min. cremig aufschlagen.

Mehl mit Backpulver, einer Prise Salz, den gemahlenden Haselnüssen und der Raspelschokolade mischen. In einem Messbecher Milch, Honig, Rapsöl und Sahne abmessen. Mehlmischung und Flüssigkeiten abwechselnd portionsweise unter die Zucker-Eicreme rühren, bis ein glänzender, glatter Teig entstanden ist.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Lebkuchenteig darauf

verstreichen. Im heißen Backofen auf der 2. Schiene von unten 25 Min. backen.

Den Lebkuchen im ausgeschalteten, geöffneten Backofen erkalten lassen.

Die Kuvertüre grob hacken und schmelzen. Den komplett erkalteten Kuchen mit der Kuvertüre bestreichen und mit Mandelkernen verzieren.

Copyright: UFOP



Union zur Förderung
von Oel- und Proteinpflanzen e. V.

Herausgeber:

UFOP e. V.
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Telefon 030/235 97 99 - 0
Telefax 030/235 97 99 - 99
E-Mail info@ufop.de
Web www.ufop.de

INFORMATION
Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e. V.