

Lebkuchen vom Blech

Zutaten für 1 Blech:

4 Eier (M)	200 g Haselnusskerne, gemahlen
200 g Zucker	100 g Raspelschokolade, zartbitter
1 Pk. Vanillezucker	200 g Milch
1 Pk. Lebkuchengewürz (ca. 15 g)	100 g flüssiger Honig
300 g Weizenmehl, Type 405	50 ml Rapsöl
1 Pk. Backpulver	150 g Sahne
1 Prise Salz	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 gemahlene 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 erkalten Kuchen mit der Kuvertüre bestreichen und mit Mandelkernen verzieren.

Copyright: UFOP



ufop

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

Herausgeber:

UFOP e. V.
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Telefon 030/31 90 4-2 02
Telefax 030/31 90 4-4 85
E-Mail info@ufop.de
www.ufop.de

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