

Schneller Lebkuchen

Zutaten:

- 350 g Mehl
- 300 g Zucker (oder 100 g Zucker und 150 g Rübenkraut)
- 150 g kandierte Früchte fein gehackt (oder Nüsse)
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Nelkenpulver
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 150 g Butter
- 250 g Milch
- 2 EL Honig
- 4 Eier
- Schokoladenglasur

Zubereitung:

Mehl, Zucker (Rübenkraut), kandierte Früchte oder Nüsse, Gewürze, Vanillepulver und Backpulver in eine große Schüssel mit Deckel geben, verschließen und kräftig schütteln.

Butter in einem kleinen Topf schmelzen, mit Milch, Honig und Eiern zur Teigmasse in die Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Den Teig mit einem Teigschaber auf einem gefetteten Backblech verstreichen.

In den Backofen schieben und bei 200° C 20 Minuten backen.

Den Lebkuchen gleich nach dem Backen mit Schokoladenglasur bestreichen und noch warm in Quadrate, Rechtecke oder Dreiecke schneiden.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).