

Montagskindblog

waldorflehrerin.art.blog



Einem Klassensatz Lebkuchen, bitte!



Die Zutaten

250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
optional 2 EL Honig
Milch oder Milchersatz (ich nehme gern
Kokos-Reis-Drink)
optional 3 Eier (geht auch ganz ohne bzw. mit
Ei-Ersatz)
300 g Dinkelmehl 670
200 g gemahlene Mandeln
1 Päckchen Weinstein Backpulver
2 EL Kakao
1 TL Lebkuchengewürz
1 TL Zimt
Schokoglasur

Die Zutaten werden miteinander verrührt, man beginnt mit Butter und Zucker und ggf. den Eiern. Dann kommen die Mandeln und das Mehl dazu. Nun rührt man Milch oder Milchersatz so lange unter, dass der Teig schön cremig bleibt. Zuletzt kommen Kakao, Zimt und Lebkuchengewürz dazu. 3 Minuten mit dem Mixer verrühren.

Dann wird der Kuchen im Ofen bei 170 Grad ca. 20 - 25 Minuten lang fertig gebacken. Ist er ausgekühlt, streicht man die flüssige Glasur auf und lässt sie fest werden - fertig.

Guten Appetit!