
Lebkuchen

500g Mehl
1 P. Backpulver
2 EL Lebkuchengewürz
1 EL Kakaopulver In einer Schüssel vermischen
4 dl Milch
500g Rohrzucker Auf 50° C erwärmen (Zucker auflösen), danach langsam unter
Rühren in die Schüssel giessen. Die Masse gut durchmischen
und in eine Gratinform geben.

Backen:

35-40 Minuten im auf 180° vorgeheizten Ofen.

Hinweis:

Lebkuchengewürz ist in gewissen Ländern nicht erhältlich. Es lässt sich jedoch leicht aus den einzelnen Gewürzen mischen, z.B. in folgendem Verhältnis: 35g Zimt, 9g Nelkenpulver, 2g Piment, 2g Koriander, 2g Ingwer, 1g Kardamom, 1g Muskatnuss.
