Lebkuchen von schumba

Mengen für 10 Personen

700 g Mehl	
500 g Zucker	
200 g Haselnüsse gemahlen	
30 g Lebkuchengewürz	
4.0 Stück Nelken	Nelkenpulver oder Nelken mörsern
* 8 g Vanillezucker (8g)	
15 g Backpulver	alles zusammenschütten und gründlich vermengen
5 dl Milch	
300 g Butter	flüsig
600 g Honig	
8.0 Stück Eier	alle Flüssigen Zutaten in seperates Gefäss füllen und gründlich vermengen. Danach die Flüssigkeit dem Mehl beigeben und zu einem Teig verrühren.
20 g Butter	Backblech mit Butter GRÜNDLICH einfetten und Teig in Blech giessen. (Achtung, Teig geht um etwa das doppelte auf) Lebkuchen nun bei 200°C in der Backofenmitte ca 20 Minuten becken.
1.0 dl Zitronensaft	
500 g Puderzucker	Puderzucker und Zitronensaft zu einer Glasur verarbeiten und damit nach dem Backen den Lebkuchen bestreichen. Tipp: Durch zugabe von Lebensmittelfarbe die Glasur färben.

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*