

# Lebkuchen von schumba

Mengen für 10 Personen

350 g Mehl	
250 g Zucker	
100 g Haselnüsse gemahlen	
15 g Lebkuchengewürz	
2.0 Stück Nelken	Nelkenpulver oder Nelken mörsern
* 4 g Vanillezucker (8g)	
11 g Backpulver	alles zusammenschütten und gründlich vermengen
2.5 dl Milch	
150 g Butter	flüsig
300 g Honig	
4.0 Stück Eier	alle Flüssigen Zutaten in seperates Gefäss füllen und gründlich vermengen. Danach die Flüssigkeit dem Mehl begeben und zu einem Teig verrühren.
10 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 backen.
5 cl Zitronensaft	
250 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