



# Lebkuchen

von schumba

Mengen für 35 Personen

1.23 kg Mehl	
875 g Zucker	
350 g Haselnüsse gemahlen	
52.5 g Lebkuchengewürz	
7.0 Stück Nelken	Nelkenpulver oder Nelken mörsern
1.75 Stück Vanillezucker (8g)	
38.5 g Backpulver	alles zusammenschütten und gründlich vermengen
8.75 dl Milch	
525 g Butter	flüsig
1.05 kg Honig	
14 Stück Eier	alle Flüssigen Zutaten in seperates Gefäss füllen und gründlich vermengen. Danach die Flüssigkeit dem Mehl begeben und zu einem Teig verrühren.
35 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.
1.75 dl Zitronensaft	
875 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.