



## Lebkuchenrezept

### Zutaten:

- 500 gr Mehl
- 450 gr Rohrzucker braun, grobgemahlen
- 1 Pack Lebkuchengewürze
- 1 Pack Backpulver
- 3 EL Schoggipulver
- 3 EL Sonnenblumenöl
- ½ Liter Milch

Mehl, Rohrzucker, Lebkuchengewürze, Backpulver und Schoggipulver in einer Schüssel mischen. Die Milch und das Öl dazu giessen. Den Teig gut rühren, bis er kleine Blasen bildet.

Ein Kuchenblech mit Backpapier auslegen, das Papier über den Rand laufen lassen. Den Teig auf dem Kuchenblech verteilen, etwas glätten.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. In der Mitte des Ofens 20 Minuten lang backen.

Den Lebkuchen auskühlen lassen, mit einem scharfen Messer die gewünschten Teile zuschneiden.

Rezept von Christine Wenger

\* \* \*