

Lebkuchen-Kuchen



Rezept und Bilder von Sandra Ro

Zutaten

200g Butter

3EL Honig

250g Milch

4 Eier

350g Mehl

300g Zucker(ich fand des dieses jahr bisle viel und hab 50g weniger genommen)

100g gemahlene Haselnüsse

1 Päckchen Backpulver

1-2 TL selbstgemachten Vanillezucker oder 1 Päckchen

3 TL Lebkuchengewürz

dunkle Kuvertüre

bunte Streusel

Zubereitung

Butter und Honig bei ca.70 Grad schmelzen (ich hab den Flexi drin gehabt,scheint mir aber nicht optimal, alternativ das Koch-Rühr Element)dann die Temperatur abschalten

Eier und Milch verquirlen und zu der geschmolzenen Butter hinzufügen,
verrühren.

Nun alle trockenen Zutaten dazu mischen und auf ein gefettetes Backblech(Achtung, Teig ist recht flüssig)

bei 175grad Ober / Unterhitze ca. 20-25min aufmitlerer Schiene

backen.



in der Zeit die Kuvertüre schmelzen
die dann auf den Kuchen verteilen paar Bunte Streusel drauf
und trocknen lassen.

Ganz wichtig! Genießen ..am besten allein 😊 ☐

