

Lebkuchen

Zutaten:

- 500g Mehl
- 250g Rohrzucker
- 4 EL Schoggipulver
- 2 EL Lebkuchengewürz
- 1 Päckli Backpulver
- 5dl Milch
- 2 EL Rapsöl
- 2 EL Honig
- etwas Milch zum Bestreichen

Alle trockenen Zutaten (bis und mit Backpulver) miteinander vermengen und dann die restlichen Zutaten hinzufügen und gut vermischen. Dickflüssigen Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech giessen und gleichmässig verteilen.

Bei 180° rund 35 Minuten backen und anschliessend, noch warm, mit Milch bestreichen. Sobald der Lebkuchen abgekühlt ist, diesen in kleine Rechtecke oder Quadrate schneiden.

