

## LEBKUCHEN

---

### Zutaten - Lebkuchen

- 350 g helles Dinkelmehl
- 250 g grobkörniger Rohrzucker
- 200 g gemahlene Mandeln
- 15 g [Lebkuchengewürz](#)
- ½ Päckli Backpulver
- 2 TL [Zimt](#)
- 150 g Butter, flüssig, abgekühlt
- 3 Eier
- 2 EL [Honig](#)
- 2 ½ dl Milch
- Puderzucker zum Bestreuen

### Lebkuchen

Mehl, Backpulver, Zucker, Mandeln, Zimt und Lebkuchengewürz in einer grossen Schüssel mischen. Butter, Eier, Honig und Milch begeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die vorbereitete Form füllen. Backen: 50-55 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

### Verzieren

Lebkuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

