



## Einfache Lebkuchenschnitten vom Blech

### Zutaten:

200 g Dinkelmehl  
100 g Weizenmehl  
300 g Zucker  
100 g Nüsse (gerieben)  
2 EL Lebkuchengewürz (evtl. selbst gemischt)  
1 TL Zimt  
1 EL Vanillezucker  
1 Pkg. Backpulver  
1 TL Kakaopulver (Backkakao)  
1/4 l Milch  
150 g flüssige Butter  
2 EL Honig  
4 Eier  
Butter fürs Backblech

### Glasur:

250 g Staubzucker  
Saft von 1 Zitrone  
2 EL Öl

### Zubereitung:

Alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und gut miteinander verrühren. Dann die Masse auf ein bebuttertes, tiefes Backblech streichen und im Rohr bei 200° C Heißluft ca. 20 Min. backen.

### **Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“**

Den noch warmen Kuchen mit der Glasur (vorher alle Zutaten miteinander in einer Schüssel glatt gerührt) bestreichen. Die fertigen Schnitten noch warm in Stücke schneiden da die Glasur sonst leicht bricht.