



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 beibuttertes, 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.