

# Lebkuchen

## Zutaten:

350 g Mehl  
300 g Zucker  
150 g gehackte, kandierte Früchte  
100 g gemahlene Haselnüsse  
250 ml Milch  
150 g flüssige Butter  
4 Eier  
1 Päckchen Backpulver  
3 TL Lebkuchengewürz  
1 TL Nelkenpulver  
1 EL Vanillezucker  
2 EL Honig

## Zubereitung:

Zuerst alle trockenen Zutaten gut miteinander vermischen. Das Selbe mit den flüssigen Zutaten machen. Dann die flüssigen zu den trockenen Zutaten geben und gut miteinander verrühren. Mit einem Teigschaber auf ein gut gefettetes Backblech verteilen. Bei ca. 20 min. backen.

Nach dem Backen eventuell mit einer Zitronenglasur oder heisser Schokolade bzw. Kuvertüre bestreichen und noch warm in Quadrate, Rechtecke oder Dreiecke schneiden.

Zitronenglasur erhält man, indem man 250 g Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft und 2 EL heissem Wasser verrührt.