Artikel vom 20.11.2024 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 14:58 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/lebkuchen-vom-blech

# Lebkuchen vom Blech



Foto: UFOP

**Zutaten (für 1 Blech):**

4 Eier Größe M,

200 g Zucker,

1 P Vanillezucker,

1 P Lebkuchengewürz (etwa 15 g),

300 g Weizenmehl Type 405,

1 P Backpulver,

1 Prise Salz,

200 g gemahlene Haselnusskerne,

100 g Raspelschokolade Zartbitter,

200 g Milch,

100 g flüssiger Honig,

50 ml Rapsöl,

150 g Sahne,

200 g Zartbitterkuvertüre,

100 g geschälte Mandelkerne.

**Zubereitung:** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Lebkuchengewürz 5 Minuten cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver, Salz, den gemahlenen Haselnüssen und der Raspelschokolade mischen. In einem Messbecher Milch, Honig, Rapsöl und Sahne abmessen. Mehlmischung und Flüssigkeiten abwechselnd portionsweise unter die Zucker-Eicreme rühren, bis ein glänzender, glatter Teig entstanden ist. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Lebkuchenteig darauf verstreichen. Im heißen Backofen auf der zweiten Schiene von unten 25 Minuten backen. Den Lebkuchen im ausgeschalteten, geöffneten Backofen erkalten lassen. Die Kuvertüre grob hacken und schmelzen. Den komplett erkalteten Kuchen mit der Kuvertüre bestreichen und mit Mandelkernen verzieren. *UFOP*