

Emmentaler

Mühle Kleeb AG



Dorf 20
3418 Rüegsbach
Tel 034 461 14 11
www.muehle-kleeb.ch

Blech-Lebkuchen

Schnell noch zum Kaffee ein paar frische Lebkuchen-Carré backen. Oder auf die Schnelle ein leckeres Mitbringsel. Schmecken frisch am besten.

Zutaten

750g	Guetzlimehl*
750g	Rohzucker*
1 ½ Päckli	Backpulver*
¼ l	Milch
3 EL	Öl
1 ½ EL	Zimt
1 ½ EL	Anis
¼ TL	Nägelipulver
3 EL	Kakaopulver
	ev. etwas Puderzucker für Zuckerguss

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einer gleichmässigen Masse rühren.

Gleichmässig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im auf 200° vorgeheizten Ofen während 30 Minuten backen.

Auf einem Kuchengitter etwas auskühlen lassen und nach Belieben den warmen Lebkuchen mit etwas Zuckerguss bestreichen und vollständig erkalten lassen und anschliessend in gleichmässige Stücke schneiden.