

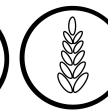
# Lebkuchen



Vorbereitung  
30 Min  
mit TM 15 Min



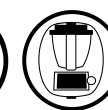
50 Min  
180°



mit  
Gluten



Kinder  
Lieben es



Thermomix®  
geeignetes Rezept

200g Milch  
200g Rahm  
120g Butter  
250g Birnendicksaft

Milch, Rahm, Butter und Birnendicksaft erwärmen oder im Thermomix® 4 Minuten bei 90° auf Stufe 2 erhitzen.

500g Mehl  
15g Natron  
120g Zucker  
25g Lebkuchen-Gewürz

Die trockenen Zutaten (Mehl, Natron, Zucker, Lebkuchengewürz) hinzufügen und zu einem Teig verrühren. Im Thermomix® 3 Minuten mit der Knetfunktion kneten.

Den Teig in eine bemehlte Spring- oder Cakeform umfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180° Unterhitze auf der untersten Rille 50 Minuten backen.

Den Lebkuchen noch warm mit Birnendicksaft einpinseln.

Mit Rahm und einem Kaffi Schnaps geniessen.

