

Rezept für Lebkuchen

Du brauchst:

500 Gramm Mehl
230 Gramm Rohrzucker
20 Gramm Vanillezucker
4 EL Kakaopulver
2 EL Lebkuchengewürz
1 Päckchen Backpulver
250 ml Sahne
3 EL Rapsöl
1 EL Mandelsirup

1. Vermenge das Mehl, den Rohrzucker, den Vanillezucker, das Kakaopulver, das Lebkuchengewürz und das Backpulver in einer Schüssel.

2. Vermenge in einer zweiten Schüssel die Sahne, das Rapsöl und den Mandelsirup. Gib nun die flüssigen Zutaten zu den trockenen Zutaten und knete alles zu einem geschmeidigen Teig.

3. Lasse den Teig ca. 30 Minuten ruhen.

4. Heize den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus. Bestreue die Arbeitsfläche mit etwas Mehl und Rolle den Teig etwa 1 cm dick aus. Stich nun die Lebkuchen mit verschiedenen Formen

aus und lege sie auf das Backblech.

5. Backe die Lebkuchen im Ofen circa 12-15 Minuten. Wenn sie fertig sind, nimm sie heraus und lasse sie vollständig abkühlen.