

Barilotto



LEBKUCHEN DELUXE

LEBKUCHEN DELUXE



Zutaten

400g	Mehl
300g	Zucker
1 Päckli	Backpulver
1 Päckli	Vanillezucker
½ KL	Natron
200g	gemahlene Mandeln od. Haselnüsse
1 Päckli	Lebkuchengewürz (20g)
2 EL	flüssiger Honig
250ml	Milch
150g	flüssige Butter
4	Eier
80ml	Barilotto's Alter Haselnuss

Die Eier, den Honig, die Milch, die flüssige Butter sowie den Alten Haselnuss schaumig rühren. In einer anderen Schüssel das Mehl, den Zucker, das Backpulver, den Vanillzucker, die gem. Nüsse und das Lebkuchengewürz gut vermischen und nach und nach der flüssigen Masse dazugeben.

Alles zusammen gut verrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech schütten. In der Mitte des auf 180°C (bei Umluft / sonst 200°) vorgeheizten Ofens ca. 20 Min. backen. Wer mag, kann den Lebkuchen noch mit Schokoglasur, nach Bedarf auch mit Altem Haselnuss vermischt, bestreichen.

„Ä guete Gnuss“ wünscht
das Barilotto-Team