

Weihnachen Backen Rezepte

Muttis Lebkuchen

Gattung: Backen, Honig, Kuchen, Lebkuchen, Schweiz, Weihnachten

3	dl	Rahm	1/2	geh. TL	Natron
225	g	Birnenhonig; +/- o. Birnel	1/4	geh. TL	Backpulver
1		geh. TL Lebkuchengewürz	325	g	Mehl; +/-
1		geh. TL Zimt			

Rahm steif schlagen, Birnenhonig, Gewürz und Natron begeben. Mehl und Backpulver gesiebt darunter mischen.

Teig in bebutterte und bemehlte Springform geben. Den Teig in die Mitte der Form geben, verläuft beim Backen.

Backzeit: 30 - 40 Minuten bei 180 °C.

Den noch heißen Lebkuchen mit in einem Pfännchen gewärmten Birnenhonig bestreichen. Lebkuchen auskühlen lassen, mit Schlagsahne oder Butter servieren.