



LEBKUCHEN

Lozärner Art

ZUTATEN

- 500g Ruchmehl
- 100g Rohrzucker
- 3 EL Lebkuchengewürz
- 1 EL Kakaopulver
- 1 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 2dl Milch
- 2dl Birnendicksaft
- 2 EL Kirsch
- 3dl Sahne

- 3 EL Birnendicksaft

BACKANGABEN

- Vor-und zubereiten: ca. 20min.
- Backzeit: ca. 50min.
- Springform 24cm, gefettet
- Haltbarkeit: gut eingepackt, ca. 3 Tage

ZUBEREITUNG

01

Ofen auf 180°C O/U vorheizen. Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz miteinander mischen.

02

Birnendicksaft, Milch und Kirsch dazu geben und mischen. Von Hand oder langsam mit der Küchenmaschine flaumig geschlagene Sahne unterheben. Teig in die vorbereitete Form füllen.

03

Backen für ca. 50min. in der Mitte des Ofens.

Herausnehmen, Formenrand entfernen und direkt mit dem Birnendicksaft bepinseln, anschliessend abkühlen lassen.

Tipp:

- Anstelle vom Kirsch etwas mehr Milch begeben.
- Dazu passt sehr gut geschlagene Sahne oder Butter.

