

Lebkuchen vom Blech



Zutaten

Zubereitung

- 180 g Butter
- 300 g Zucker
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Lebkuchengewürz
- 2 EL Honig
- ½ TL Zimt
- 1 TL Nelkenpulver
- 350 g Mehl
- n. B. Milch
- n. B. Schokolade oder Schokoglasur

Die Butter schmelzen und den Zuckeriterrühren. Die anderen Zutaten miteinander mischen und unterheben. Bei Bedarf noch Milch zugeben, der Teig muss flüssig sein.

Den Teig auf einem Blech verteilen und im auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen 20 - 30 Minuten backen.

Nach Belieben mit geschmolzener Schokolade oder Schokoglasur bestreichen. In Stücke beliebiger Größe schneiden.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Lebkuchen vom Blech



Zutaten

Zubereitung

- 180 g Butter
- 300 g Zucker
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Lebkuchengewürz
- 2 EL Honig
- ½ TL Zimt
- 1 TL Nelkenpulver
- 350 g Mehl
- n. B. Milch
- n. B. Schokolade oder Schokoglasur

Die Butter schmelzen und den Zuckeriterrühren. Die anderen Zutaten miteinander mischen und unterheben. Bei Bedarf noch Milch zugeben, der Teig muss flüssig sein.

Den Teig auf einem Blech verteilen und im auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen 20 - 30 Minuten backen.

Nach Belieben mit geschmolzener Schokolade oder Schokoglasur bestreichen. In Stücke beliebiger Größe schneiden.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Lebkuchen vom Blech



Zutaten

Zubereitung

- 180 g Butter
- 300 g Zucker
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Lebkuchengewürz
- 2 EL Honig
- ½ TL Zimt
- 1 TL Nelkenpulver
- 350 g Mehl
- n. B. Milch
- n. B. Schokolade oder Schokoglasur

Die Butter schmelzen und den Zuckeriterrühren. Die anderen Zutaten miteinander mischen und unterheben. Bei Bedarf noch Milch zugeben, der Teig muss flüssig sein.

Den Teig auf einem Blech verteilen und im auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen 20 - 30 Minuten backen.

Nach Belieben mit geschmolzener Schokolade oder Schokoglasur bestreichen. In Stücke beliebiger Größe schneiden.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Lebkuchen vom Blech



Zutaten

Zubereitung

- 180 g Butter
- 300 g Zucker
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Lebkuchengewürz
- 2 EL Honig
- ½ TL Zimt
- 1 TL Nelkenpulver
- 350 g Mehl
- n. B. Milch
- n. B. Schokolade oder Schokoglasur

Die Butter schmelzen und den Zuckeriterrühren. Die anderen Zutaten miteinander mischen und unterheben. Bei Bedarf noch Milch zugeben, der Teig muss flüssig sein.

Den Teig auf einem Blech verteilen und im auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen 20 - 30 Minuten backen.

Nach Belieben mit geschmolzener Schokolade oder Schokoglasur bestreichen. In Stücke beliebiger Größe schneiden.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de