

Zunächst wird ein Backblech mit Butter eingefettet und mit ganz viel Mehl bestreut. Für den Teig werden 230 Gramm Mehl, $\frac{3}{4}$ Teelöffel Backpulver, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Gewürznelken, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt und $\frac{1}{4}$ Teelöffel Muskatnuss in einer Schüssel vermischt. Dazu kommen 150 g geriebene Mandeln, je zwei Esslöffel gewürfelte Orangeat und Zitronat. Daneben werden 2 Eiweiss mit 110 Gramm Zucker schaumig gerührt und 250 Gramm Honig und $\frac{1}{4}$ Liter Milch daruntergezogen. Die Mischung langsam zum Mehl geben und glattrühren. Aus diesem Teig lässt sich dann formen, was immer das Herz begehrt. Gebacken wird der Lebkuchen bei 200 Grad während etwa 15 Minuten. Mit der Zuckerglasur wartet man zu, bis der Kuchen etwas abgekühlt ist, leicht warm sollte er aber noch sein.