

Lebkuchenrezept 3

5 dl Milch

500 g Mehl

500 g Rohrzucker

2 – 4 EL Öl

4 EL Schoggipulver/Kakao

1 Päckli Backpulver

Lebkuchengewürz

180°, ca. 30 bis 45 min backen

Lebkuchenrezept 4

200 g Mehl

60 g Zucker

100 g Butter

1 Eiweiss

Vanillezucker

Kakaopulver

Lebkuchenrezept 5

100 g Butter

150 g Zucker

1 Ei

150 g Mehl

1 TL Backpulver

Lebkuchenrezept 6 (nach Engelberger Art)

(Hubertus-Drogerie, Albisriederstrasse 171)

2 dl Rahm (sauer oder süss), halbsteif schlagen

3 geh. EL Teilers Birnenhonig

1 gr. Tasse Zucker

3-4 TL Hubertus Lebkuchengewürz

1 geh. TL Natron in lauwarmer Milch auflösen

400 g Vollmehl

ev. Milch

-> Teig fällt dicklich von der Kelle.

Zutaten nacheinander begeben und mischen.

Backen: 5 min vorheizen, 50 bis 60 min bei schwacher bis mässiger Hitze (~150°) auf unterster Rille.

Ein Teil der Milch kann durch starkes Kaffeewasser ersetzt werden -> schöne, dunkle Farbe.

Lebkuchen zuletzt mit leicht verdünntem Bienenhonig bestreichen (Glanz-Finish).

Die Engelberger essen Lebkuchen mit süsser, geschwungener Nidel. Mmh.