

„Lebkuchen – geschüttelt, nicht gerührt“

Was brauchen wir?

350g Mehl

200g Zucker

100g gemahlene Haselnüsse

3 TL Lebkuchengewürz

1 TL Nelkenpulver

1 EL Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

(optional: 150g gehackte kandierte Früchte)

Alle trockenen Zutaten in eine große Schüssel geben, den Deckel nicht vergessen, und kräftig schütteln!

Was brauchen wir noch?

250ml Milch

150g flüssige Butter

2 EL Honig

4 Eier

Alle flüssigen Zutaten in eine Schüssel geben, Deckel darauf, und wieder kräftig durchschütteln.

Als nächstes die vermischten flüssigen Zutaten zu den durchgeschüttelten trockenen Zutaten geben, Deckel drauf und wieder kräftig schütteln. Zum Schluss noch mit dem Teigschaber durchrühren, bevor die ganze Masse auf ein Backblech gestrichen wird.

Bei 200°C (Ober- Unterhitze) wird der Lebkuchen ca. 20 Minuten backen.

Und dann?

Nach dem Backen wird auf den noch warmen Lebkuchen eine Puderzucker-Zitronensaft-Glasur gestrichen und in die Form deiner Wahl zugeschnitten.

Gerührt schmeckten die Leckereien natürlich auch, aber ich bilde mir ein, dass es geschüttelt noch leckerer ist und außerdem macht das Schütteln viel mehr Spaß! Nach dem anstrengenden Backen kann man es sich dann gemütlich machen und die Lebkuchen fast ohne schlechtes Gewissen genießen.

Ich wünsche ganz viel Erfolg, guten Appetit und am nächsten Tag nur wenig Muskelkater vom vielen Schütteln :)