



Rezept von **maro**  
am 09.12.2017

"--- sehr schmackhaft---"

### Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept  
anschließend auf  
<http://www.rezeptwiese.de>  
und/oder schreiben  
Sie einen Kommentar!

## Lebkuchen auf dem Blech

Menüart: **Kaffeetafel**  
Anlass: **Weihnachten**  
Zubereitungsart: **Backen**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**  
Zeitaufwand: **bis 20 Min.**

### Zutaten für 1 Portion

#### für den Teig

350 g Mehl  
300 g Puderzucker  
100 g Gemahlene Haselnüsse  
3 TL Lebkuchengewürz  
2 TL Zimt  
2 TL Nelkenpulver  
1 P Vanillezucker  
1 P Backpulver  
1 EL Orangenabrieb  
1 EL Zitronenabrieb  
1 P Raspelschokolade  
0,25 L Milch  
150 g zerlassene Butter  
3 EL Honig  
4 Eier

#### für die Glasur

250 g Puderzucker  
4 EL Zitronensaft oder Rum  
3 EL Heißes Wasser

### Zubereitung

Mehl, Zucker, gemahlene Haselnüsse, Lebkuchengewürz,

Nelkenpulver, Vanillezucker, Backpulver, Zitronen- und  
Orangeabrieb,

Raspelschokolade und Zimt in eine große Rührschüssel mit

Deckel geben. Diese nun verschließen und kräftig schütteln.

Milch, flüssige Butter, Honig und Eier in einen Mixerbecher geben und schütteln. Danach die flüssigen Zutaten zu den trockenen in die große Rührschüssel hinzugeben.

Diese erneut verschließen und sehr gut durchschütteln.

Mit einem Teigschaber nochmals durchrühren und auf ein gefettetes

oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 20 Min. backen.

Aus den Zutaten für die Glasur entweder eine Zitronenglasur oder eine Rumglasur herstellen.

Nach dem Backen den Kuchen mit der Glasur bestreichen und in Quadrate, Rechtecke oder Dreiecke schneiden.

Sehr locker und superlecker !!!