

## Lebkuchen - Geschüttelt (Weich)

Kategorien: Plätzchen, Lebkuchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Mehl
300	Gramm	Zucker
150	Gramm	Früchte, kandierte, gehackte
100	Gramm	Haselnüsse, gemahlene
3	Teel.	Lebkuchengewürz
1	Teel.	Nelken, gemahlene
1	Essl.	Vanillezucker
1	Pack.	Backpulver
250	ml	Milch
150	Gramm	Butter, flüssige
2	Essl.	Honig
4		Ei(er)

### Anleitung:

Mehl, Zucker, Früchte, Haselnüsse, Lebkuchengewürz, Nelkenpulver, Vanillezucker und Backpulver in eine große Rührschüssel geben, verschließen und kräftig schütteln.

Milch, Butter, Honig, Eier in eine mittlere Rührschüssel geben, verschließen, kräftig schütteln.

Die flüssigen Zutaten zu den trockenen geben, verschließen, gut durchschütteln. Mit dem Teigschaber durchrühren und auf ein gefettetes Backblech streichen.

Nach dem Erkalten glasieren etc. und in gewünschte Stücke schneiden.

Bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.