

Lebkuchen, Weich

Kategorien: Lebkuchen, Weihnachten, Land, Deutschland, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

		Müssen nicht weichgelagert werden
5		Ei(er)
125	Gramm	Butter
500	Gramm	Honig
500	Gramm	Zucker, braun
500	Gramm	Nüsse
1	Pack.	Zitronat
1	Pack.	Orangeat
1	Teel.	Kakaopulver
1	Messersp.	Nelke(n)
5	Gramm	Muskat - Blüte
1	Pack.	Lebkuchengewürz
1	Pack.	Hirschhornsalz
3	Essl.	Öl (Salatöl)
1	Tasse	Kaffee, kalten
750	Gramm	Mehl
		Oblaten
		Evtl. Kuchenglasur

Anleitung:

Alle Zutaten miteinander vermischen und auf Oblaten verteilen. Die Masse sollte nicht zu flüssig sein. Langsam backen, ca. 180°C und 10-15 Minuten. Je nach Teigmenge auf den Oblaten. Die abgekühlten Lebkuchen mit Zuckerglasur oder Schokoglasur überziehen. Der Vorteil ist, dass die Lebkuchen gleich weich sind und nicht erst noch gelagert werden müssen.

Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten