

Oma's Lebkuchen Kuchen

Zutaten

600 g Zucker

300 g Butter

1 TL Vanillepulver oder 2 Pck.VZ

8 Eier

700 g Mehl

1,5 Pck. Backpulver

1/2 Liter Milch

3 TL Spicy's Lebkuchengewürz

200 g Nüsse oder Mandeln

5 EL Honig

n. B. Kuchenglasur (Schokoglasur)

Mandeln (Mandelblättchen)

Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillepulver miteinander verrühren. Nacheinander die Eier dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zum Teig geben. Zwischendurch immer etwas von der Milch dazu schütten, bis der Teig schön cremig ist. Zum Schluss Spicy's Lebkuchengewürz, Nüsse und Honig dazugeben und noch einmal kräftig verrühren.

Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen, den Teig darauf streichen und in den vorgeheizten Ofen schieben. Bei 180 - 200° ca. 30 min. backen (Stäbchentest)!

Wenn der Kuchen abgekühlt ist, einfach nur noch Schokoglasur darauf pinseln, mit Mandelblättchen bestreuen und in Rechtecke schneiden.