

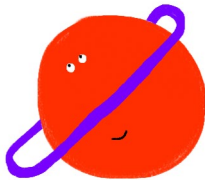


## Lebkuchenrezept

### Für den Teig:

500 g. Halbweissmehl oder helles Dinkelmehl  
100 g. Rohrzucker  
3 gehäuft Esslöffel Kakaopulver  
2-3 Esslöffel Lebkuchengewürz  
1 Esslöffel Backpulver  
5 dl. Milch  
2 Esslöffel Rapsöl  
3 Esslöffel flüssiger Honig  
Wenig Milch zum Bestreichen

Falls Du verzieren möchtest brauchst Du noch:  
Saft einer Zitrone  
2-3 Esslöffel Puderzucker  
Mandeln oder farbige Kügeli zum Verzieren



### Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten gut vermischen.  
Milch, Öl und Honig unterrühren und gut mischen und kneten.

Zwischen 2 Backpapieren 2 cm. dick auswallen.  
Anschliessend Vierecke oder andere Formen schneiden oder mit Backförmli ausstechen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 180 Grad für ca. 30-35 Minuten backen.

Noch warm mit wenig Milch bestreichen, damit die Lebkuchen schön glänzen.

Falls Du Deine Lebkuchen verzieren möchtest, verrührst Du den Saft einer Zitrone und 2-3 Esslöffel Puderzucker und klebst die Mandeln oder Kügeli an.

Hannibal wünscht Dir süsse Momente mit  
Deinen selbstgemachten Lebkuchen.