

Lebkuchen

Andreas

January 9, 2026

Gesamtzeit: 1h

500 g	Weissmehl
500 g	Zucker
2 EL	Kakao
1 Pack	Lebkuchengewürz
1 Pack	Backpulver
5 dl	Milch
4 EL	Öl

1. Backofen auf 200°C vorwärmen
2. Alle trockenen Zutaten in Schüssel tun und mit Löffel vermischen, danach Milch und Öl dazugeben
3. Teig mit Schwingbesen rühren. Kenwood: progressiv mit der Geschwindigkeit hoch gehen
4. Backpapier auf Blech
5. Teig auf Blech verteilen
6. In die Mitte des Backofens stellen, auf 180°C stellen
7. 20-25min backen (EW: 22min)