

Lebkuchen vom Blech



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
30* 30 cm



Zubereitungszeit
10 Minuten



Backzeit
40 Minuten



Temperatur
180° O/U

Zutaten

Teig

- 300 gr Weizenmehl (Typ 405)
- 250 gr weiche Butter
- 150 gr Rohrzucker
- 4 Eier
- 1 Pkg. Vanillezucker (optional Bourbon)
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Tl. Zimt
- 1 Tl. Lebkuchengewürz
- 2 El. Backkakao
- ein guter Schuss Rum

Topping

- 2 Pkg. Zuckerguss im Beutel von Dr. Oetker



Zubereitung

Den Ofen auf 180° O/U vorheizen. Ein Blech (ca. 30*30 cm) mit Backpapier auslegen.

Die Butter mit dem Rohrzucker und Vanillezucker auf höchster Stufe ca. 5 Minuten lang schaumig schlagen.
Nach und nach die ganzen Eier hinzufügen unditerrühren.

Mehl mit den Gewürzen, Kakao und Backpulver vermengen. Die Küchenmaschine auf mittlere Stufe stellen
und die Mehlmischung nach und nach in die Buttermasse unterrühren.

Zum Schluss noch den Rum hinzufügen und das Ganze ein paar Minuten lang weitermixen, bis eine schöne
homogene Masse entsteht.

Den Teig auf dem Blech gleichmäßig verteilen und glattstreichen. In dem vorgeheizten Ofen ca. 30-40 Minuten
backen.

Den Kuchen zuerst auskühlen lassen und danach mit dem Zuckerguss dekorieren.

Folge uns



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

