

Schneller Lebkuchen

Rezept von Vreni Blatter

600 gr. Mehl
350 gr. Zucker
3 EL Kakaopulver
4 EL Lebkuchengewürz
1 Päckli Backpulver
6 dl. Milch
1 dl. Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen. In der Mitte eine Mulde eindrücken. Milch und Öl verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, alles gut verrühren. Teig ca. 1,5cm dick auf Blechreinpapier ausstreichen.
(Blechgrösse 30cm x 30cm)

Backen bei 180° ca. 35 min.

Verzierung:

Für die Glasur Puderzucker und Zitronensaft verrühren, bis eine leicht fliessende Glasur entstanden ist. Glasur in einen Spritzbeutel füllen, die Ecke abschneiden und den Lebkuchen damit verzieren.

Oder: Schokoladenglasur verwenden, das ist auch lecker :-)