

Lebkuchen - Kuchen

(Lebkuchen vom Blech)



Zutaten:

Für den Teig

- 200g weiche Butter
- 150g brauner Zucker
- 100g Zucker
- 3 Eier
- 400g Mehl
- 200g gem. Mandeln
- 2 EL Lebkuchengewürz
- 1 P. Backpulver
- 3 EL Backkakao
- 200 ml Kaffee oder Milch
- 2 EL Marmelade, optional

Für den Guss

- 200g Zartbitterkuvertüre
- Verzierung nach Belieben

Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen. Eier, Butter und Zucker schaumig rühren. Alle weiteren Zutaten untermischen. Ein kleines Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen. Für ca. 20 Minuten backen. Nach dem Auskühlen mit Kuvertüre bestreichen und dekorieren.

