

# Lebkuchen



Typisches Rezept der Tessiner Tradition neu interpretiert von SSSAT (Swiss Italian Tourism and Hotel Management School of Bellinzona).

## Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 30 Minuten



Schwierigkeitsgrad Leicht - Für alle



Menge 10 Personen

## Eigenschaften



Teller Dessert - Lebkuchen



Typisches Produkt Weihnacht - Spezialitäten



Geeignet für Winter - Weihnachtszeit

## Lebkuchen

### ZUTATEN

- 1 dl Wasser
- 1 dl pasteurisierte Milch
- 40 g Backpulver
- 250 g Zucker
- 500 g Weissmehl
- 65 g Gemahlene Haselnüsse
- 150 g Honig
- 25 g Gewürze für Lebkuchen

## Lebkuchen

### ZUBEREITUNG

1. Beschichten Sie eine Tafel mit Pergamentpapier;
2. Geben Sie alle Zutaten in die Knetschüssel und kneten Sie alles zusammen;
3. Verteilen Sie es gleichmässig auf der Platte;
4. Bei 200 °C ca. 20 Minuten backen;
5. Falls erforderlich, eine Schicht Zuckerguss auftragen;
6. In Portionen teilen und mit einer Schlagsahne-Rosette servieren.