

Kuchen Backen Rezepte

Bauernlebkuchen Aus Der Schweiz

Gattung: Backen, Haselnuss, Kuchen, Lebkuchen, Schweiz

500 g	Mehl	1/2 Pack.	Backpulver
200 g	Zucker	4	Essl. Birnel
1	Essl. Kakao	1	Becher Angesäuerten Rahm
1	Essl. Zimt	2	Essl. Kirsch
1	Essl. Lebkuchengewürz	1/2	geh. TL Natron
1	Msp. Salz	2	Essl. Warmes Wasser
100 g	Haselnüsse; gehackt	3	dl Milch; +/-, oder Rahm

Alle trockenen Zutaten mischen.

Die restlichen Zutaten begeben und den Teig gut rühren.

Er soll dickflüssig von der Holzkelle fallen.

In eine bebutterte und bemehlte Cake- oder Springform geben.

Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Rille bei 180 oC während 60-70 Minuten backen.

Den Heißen Lebkuchen mit Birnel bepinseln.