Blech-Lebkuchen

Die Blech-Lebkuchen nach diesem schönen Rezept sind schnell zubereitet. Der Teig kommt einfach auf das Blech und wird erst nach dem Backen zugeschnitten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

200 g	Kristallzucker
2 Stk.	Eier
2 EL	Honig
1 Prise	Zimt
1 Prise	Lebkuchengewürz
1 TL	Kakao
2 TL	Natron
1 Handvoll	Nüsse
1 Handvoll	Datteln
1 Handvoll	Dörrzwetschgen
1 Stk.	Zitrone (den Saft und die Schale)
300 g	Brotmehl
250 ml	Milch
1 Handvoll	Semmelbrösel

Zubereitung

1. Die **Blech-Lebkuchen** gelingen immer, da man sie nicht ausformen muss. Zunächst den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Anschließend die Datteln und Dörrzwetschken in kleine Stückchen schneiden. Die Nüsse hacken.

2. In einer großen Schüssel Eier, Zucker und Honig schaumig schlagen. Die weiteren Zutaten in die Schüssel geben: Zimt, Lebkuchengewürz, Kakao, Natron, Nüsse, Datteln,

Dörrzwetschken, Zitronensaft, Schalenabrieb, Brotmehl und Milch. Alles gründlich verrühren.

3. Ein Backblech einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen. Teig auf das Blech streichen. Lebkuchen in zirka 20 bis 30 Minuten fertigbacken.

4. Auskühlen lassen und in kuchengroße Stücke schneiden. Auf Tellern anrichten.

Tipp

Ob pur, mit Mandelstückchen verziert, mit Zuckerguss oder Schokolade bestrichen: Die Blech-Lebkuchen schmecken der ganzen Familie und kommen bei Gästen gut an.