

Schnelle weiche Lebkuchen

Das Rezept von dem schnellen weichen Lebkuchen ist kinderleicht in der Zubereitung und schmeckt natürlich am besten in der Weihnachtszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Mehl (gesiebt)
225 g	Zucker (weißen)
100 g	Zucker (braunen)
2 EL	Kakao (echten)
1 TL	Zimt
20 g	Lebkuchengewürz
1 Packung	Backpulver
700 ml	Milch
4 EL	Öl

Zubereitung

1. Für den schnellen weichen **Lebkuchen** ein hohes Backblech (ca.37x25cm) mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 170°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann das Mehl (gesiebt), den Zucker, den Kakao, den Zimt, das Lebkuchengewürz und das Backpulver in eine Rührschüssel geben.
3. Nun die Zutaten gründlich miteinander verrühren.
4. Jetzt die Milch mit dem Öl unter Rühren hinzufügen.

5. Alles nun so lange verrühren, bis alle Zutaten miteinander verbunden sind.
6. Den Teig letztendlich auf das Backblech geben, glattstreichen und im Ofen ca. 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Der schnelle weiche Lebkuchen kann sofort nach dem Backen gegessen werden.