

Luzerner Lebkuchen

Zutaten für ein Lebkuchen:

- 600 g Mehl
- 12 g Natron
- 125 g Zucker
- 25 g Amstutz Lebkuchengewürz
- 250 g Amstutz Birnendicksaft

Zubereitung:

Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen

1. Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Mehl, Natron, Zucker, Lebkuchengewürz und Birnendicksaft in eine Schüssel geben.
3. 4 dl Milch und 125 g Butter in der Pfanne bei leichter Hitze flüssig machen und dazugeben. Nach Belieben mit einem Schuss Birnenträsch verfeinern
4. Alles zu einem Teig leicht aufgreifen.
5. In eine Cake- oder Lebkuchenform füllen und auf der untersten Rille in den Backofen schieben.
6. Nach ca. 50 Minuten mit einer Stricknadel überprüfen, ob noch Teig haften bleibt. Falls nicht, fertig.

Tipp: Etwas Butter (Anke) zum Lebkuchen servieren.