

Rezeptvorschlag

von Otti Preißinger: Lebkuchen geschüttelt

(Quelle: Rezeptbuch „Weihnachtliche Tupperware Bäckerei“)

Zutaten Teil I:

- 350 g griffiges Mehl
- 300 g Zucker
- 75 g Zitronat
- 75 g Orangeat
- 100 g gem. Haselnüsse
- 3 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Nelkenpulver
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver

Zutaten Teil II:

- 250 ml Milch
- 150 g flüssige Butter
- 2 EL Honig
- 4 Eier

Zutaten Teil III:

- 300 g Schokoglasur

Zubereitung: Zutaten Teil I in eine große Schüssel geben, verschließen und kräftig schütteln. Zutaten Teil II in einer mittleren geschlossenen Schüssel kräftig schütteln. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen in die große Schüssel geben, verschließen und nochmals gut durchschütteln. Mit dem Teigschaber durchrühren und auf ein gefettetes Backblech streichen. Bei 200°C ca. 20 Min. backen. Nach dem Backen mit Glasur bestreichen und noch warm in Quadrate, Rechtecke oder Dreiecke schneiden. Das perfekte Rezept für alle, denen es für klassische Plätzchen zu früh ist, die sich aber doch mit einer weihnachtlichen Nascherei auf die voradventliche Zeit einstimmen möchten. Schnell gemacht und lecker!