

# Lebkuchen Kuchen

## Zutaten für 1 Blech:

220 g	Zucker
150 g	Butter
1 Pck.	Vanillezucker
4	Eier
350 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
¼ Liter	Milch
2 TL	Lebkuchengewürz
1 TL	Nelkenpulver
100 g gem.	Nüsse oder Mandeln
3 EL	Honig
	Kuchenglasur
	Mandelblättchen
	evtl. Fett für das Blech
	evtl. Mehl für das Blech



## Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker miteinander verrühren. Nacheinander die Eier dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und löffelweise zum Teig geben.

Zwischendurch immer etwas von der Milch dazu schütten, damit der Teig schön cremig wird. Zum Schluss Lebkuchengewürz und Nelkenpulver, Nüsse und Honig dazugeben und noch einmal kräftig verrühren.

Ein Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben, oder mit Backpapier auslegen.

Den Teig darauf streichen und in den vorgeheizten Ofen schieben.

Bei 180-200 Grad ca. 20 Minuten backen (Stäbchentest)!

Wenn der Kuchen abgekühlt ist, einfach nur noch Schokoglasur darauf pinseln, mit Mandelblättchen bestreuen und ganz nach Belieben in Würfel, Rechtecke oder Dreiecke schneiden.

Guten Appetit!