

Dezember 2009

## Saftiger Klaus-Lebkuchen vom Blech

### VORBEREITUNGEN:

- Backofen auf 180 Grad vorheizen
- grosses Backofenblech vollständig mit Backpapier belegen, Ränder einfetten

### TEIG:

**700g Ruchmehl**

**3 TL Natron**

**4 gehäufte EL Lebkuchengewürz**

**2 gehäufte EL Kakaopulver**

**350g Zucker oder Rohrzucker**

alle Zutaten in einer Schüssel mischen

**7dl naturtrüber Most (Apfelsaft)**

**3 ½ dl Vollrahm**

zusammen verrühren, danach mit den festen  
Zutaten zu einem glatten Teig rühren

➤ **Ins vorbereitete Blech giessen, glattstreichen**

### BACKEN:

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 25- 30 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen

### SERVIEREN:

- Den Lebkuchen in Quadrate schneiden.
- Evt. mit frischem Schlagrahm servieren

### TIPP:

Den Lebkuchen in Quadrate schneiden und diese mit Puderzuckerglasur und Zuckerperlen verzieren.

Da dieses Rezept eine grosse Menge gibt, kann auch ein Teil davon tiefgekühlt werden. Jedoch nur ohne Glasur, die würde sich verflüssigen.

Evt. anstelle von 350g Zucker nur 300g verwenden und den Rest durch Honig oder Birnel ersetzen. Gibt einen etwas anderen Geschmack.

### GLASUR:

**1 Eiweiss**

sehr steif schlagen

**ca. 150g Puderzucker**

den Puderzucker darunter mixen, bis die Masse  
glänzend ist. Die Glasur soll sehr zähflüssig sein,  
sonst zerlaufen die Verzierungen.

**Evt. Lebensmittelfarbstoff**

einen Teil der Glasur nach Belieben einfärben  
in einen Spritzbeutel einfüllen, garnieren

**Zuckerperlen etc.**

sofort auf die Glasur streuen und trocknen lassen