

# Lebkuchen-Kuchen vom Blech

Zutaten: 350g Mehl  
300 g Zucker  
100 g gem. Haselnüsse  
1 geh. TL Nelkenpulver  
3 geh. TL Lebkuchengewürz  
1 Pck Vanillezucker  
1 Pck gesiebtes Backpulver  
250 ml Milch  
150 gr flüssige Butter  
2 Eßl Honig  
4 Eier

Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech gut fetten. Mehl, Zucker, Nüsse, Gewürze und Backpulver miteinander vermischen. Die Milch mit der Butter, dem Honig und den Eiern kräftig verrühren. Die Masse zu den trockenen Zutaten geben und alles gut verarbeiten. Auf dem Backblech verteilen und ca. 20 Minuten backen.

*von Christine zum vorweihn. Kindernachmittag 2009*

