

## Zarte Schokoladen-Lebkuchen



Stufe 1



Zubereitungszeit:



### Zutaten:

250 g Mehl  
1,5 EL Backkakao  
1 TL Zimt  
150 ml Milch  
125 g Honig  
125 g Zucker  
1,5 EL Lebkuchengewürz  
1/2 Pck. Backpulver  
2 EL Sonnenblumenöl  
nach Belieben  
Vollmilchkuvertüre



OXO Good Grips Handrührer



Zassenhaus Digitalwaage  
BALANCE in cool grey



Le Creuset Kochkellen Craft, 3er-  
Set in kirschrot



Lurch Flexiform Lebkuchen



Rösle Backpinsel aus Silikon

1

Mehl mit Zucker, Backkakao, Backpulver und Gewürzen in einer Schüssel vermischen und in die Mitte eine Mulde drücken.

2

Milch mit Öl und Honig zu einer homogenen Flüssigkeit verquirlen. Die Mischung nach und nach in die Mulde gießen und mithilfe eines Kochlöffels verrühren

3

Bestreichen Sie die Lebkuchenform mit etwas Sonnenblumenöl. Der Lebkuchenteig enthält kaum Fett. Mit einer leicht gefetteten Form können Sie den Lebkuchen später einfach aus der Form lösen.

4

Die Lebkuchenform mit Teig von etwa 1 Esslöffel gleichmäßig befüllen. Überstehende Teigreste können Sie mit einem Messer entfernen. Achten Sie darauf, dass die inneren Zapfen der Lebkuchenform nicht mit Teig bedeckt sind.

5

Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C für 35 Minuten backen.

6

Nach der Backzeit die Lebkuchenform 5 Minuten auskühlen lassen und aus der Form stürzen. Nach Belieben mit Kuvertüre bestreichen.