

Rezept

## Lebkuchen vom Blech

Ein Rezept von Lebkuchen vom Blech, am 20.03.2023

### Zutaten

<b>100 g</b> Butter	<b>3 EL</b> Honig
<b>2</b> Eier	<b>300 ml</b> Milch (1,5 % Fett)
<b>350 g</b> Mehl	<b>1 Pck.</b> Backpulver
<b>3 TL</b> Lebkuchengewürz	<b>100 g</b> blütenzarte Haferflocken

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für etwa 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 47 kcal

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Backblech fetten. Butter mit Honig erwärmen. Leicht abgekühlt mit den Eiern und Milch schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver, Lebkuchengewürz und Haferflocken dazugeben und gut verrühren.
2. Den Lebkuchenteig gleichmäßig auf das Backblech streichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 20 Min. backen. Herausnehmen und noch warm in 3 x 3 cm große Quadrate schneiden. Eventuell mit halbierten Belegkirschen verzieren.