

Schüttellebkuchen



Zutaten für 6 Portionen

350	g	Mehl	1	Pk	Vanillezucker
180	g	Puderzucker	1	Pk	Backpulver
100	g	gemahlene Nüsse (z. B. Haselnüsse)	250	ml	Milch
			150	g	zerlassene Butter
3	TL	Lebkuchengewürz	3	EL	Honig
2	TL	Nelkenpulver	4	Stk	Eier

Zutaten für die Glasur

200	g	Schokolade oder Kuvertüre (Sorte nach Wahl)	40	g	Kokosfett
-----	---	--	----	---	-----------

Zubereitung

1. Für den Schüttellebkuchen benötigt man eine große Rührschüssel mit Deckel, die Zutaten und viel Muskelkraft.



2. Als erstes alle trockenen Zutaten (350 g Mehl, 180 g Puderzucker, 100 g gemahlene Nüsse, 3 TL Lebkuchengewürz, 2 TL Gewürznelken-, je 1 Päckchen Vanille- und Backpulver) in die große Schüssel geben, zudecken und kräftig schütteln, ca. 2-3 Minuten.



3. Danach die restlichen Zutaten (250 ml Milch, 150 g Butter, 3 EL Honig und die 4 Eier) hinzufügen und wieder kräftig schütteln, ca. 4-5 Minuten.



4. Zum Schluss mit einem Schneebesen alles noch einmal verrühren, um sicher zu gehen, dass alles vermengt ist.



5. Die fertige Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gleichmäßig verteilen.



6. Im vorgeheizten Backrohr den Lebkuchen bei **200° C**, ca. 20 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen.



Für die Glasur:

1. Die Schokolade und das Kokosfett zerkleinern und in einem Topf über einem Wasserbad schmelzen.



2. Die fertige Schokoglasur auf dem abgekühlten Lebkuchen verteilen und in gewünschte Stücke oder Formen schneiden.

