



# Lebkuchen Schnitten

## Zutaten:

1/4 L Milch

2 EL Honig

4 Eier

150 g Butter

350 g Mehl

300 g Zucker

100 g Haselnüsse

3 TL Lebkuchengewürz

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

Schokolade für die Glasur

## Zubereitung:

Die Butter schmelzen und mit Milch, Honig und Eier in einer Schüssel gut verrühren.

In einer zweiten Schüssel Mehl, Zucker, Haselnüsse, Lebkuchengewürz, Vanillezucker und Backpulver geben und ebenfalls gut vermischen. Danach die Masse aus der ersten Schüssel hinzugeben und alles nochmals gut verrühren.

Den fertigen Teig auf ein gefettetes Backblech geben und bei 160 Grad Umluft ca. 25 Minuten backen.

Zum Schluss kommt die Schokoglasur auf den Lebkuchen. Abkühlen lassen und dann in kleine Schnitten schneiden.

Fertig!

