

LUZERNER LEBKUCHEN



Für 1 Lebkuchen (ca. 30 cm lang)

2.5 dl	Vollrahm
220 g	Zucker
2 EL	Lebkuchengewürz
1 Prise	Salz
1.5 dl	Milch
1 dl	Birnel
1 TL	Natron
400 g	Mehl
1 EL	Birnel

Teig: Rahm mit dem Mixer in einer grossen Schüssel steif schlagen. Zucker, Lebkuchengewürz und Salz darunterrühren. Milch leicht erwärmen, Birnel und Natron darunterrühren, unter den Rahm rühren. Mehl daruntermischen. Masse in eine Cakeform (ca. 30 cm lang, mit Backpapier ausgelegt) füllen.

Ofen: Lebkuchen ca. 1 Std. bei 180 °C (Heissluft) backen. Lebkuchen heiss mit Birnel bestreichen, auf einem Gitter auskühlen.