

## Linzer Torte #5180

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Kuchen  
Lebkuchen  
Schweiz

250 ml Rahm  
5 tb Honig  
150 g Zucker  
2 tb Zitronat  
2 tb Orangeat  
1/2 ts Zimt; gemahlen  
1/2 ts Anis; gemahlen  
1 ds Nelken; gemahlen  
1 ds Muskat; gemahlen  
1 pn ;Salz  
500 g Mehl  
1 ts Backpulver  
250 ml Milch  
Honig; zum Bestreichen

\* QUELLE

-- Nach: Fritz J. Oberli

-- Erfasst von Rene Gagnaux

Man schlägt den Rahm halbsteif und mischt den Bienenhonig, den Zucker, Zitronat, Orangeat, Anis, Zimt, Nelken und Muskat, sowie Salz darunter. Separat wird das Mehl abgeseibt und mit dem Backpulver vermengt und in den Rahmteig eingerührt. Schließlich rührt man die leicht erwärmte Milch ein, so dass ein dickflüssiger Teig entsteht.

Diese Masse gibt man nun in eine bebutterte Springform und backt sie etwa 45 bis 60 Minuten im mittelheißen Ofen (ca. 200 Grad).

Solange die Oberfläche des Lebkuchens noch heiß ist, bestreicht man sie mit Bienenhonig, damit der Lebkuchen schön glänzend wird.