

Luzerner Lebkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Lebkuchen
Schweiz

2 dl Rahm
80 g Birnendicksaft; (1) (Birnel)
60 g Birnendicksaft; (2) (Birnel)
150 g Zucker
20 g Zitronat; fein gehackt
20 g Orangeat; fein gehackt
1 pn Anissamen; gemahlen
1 pn Zimt; gemahlen
1 pn Muskat; gemahlen
1 pn Nelken; gemahlen
;Salz
20 g Backpulver
500 g Weißmehl
2 dl Milch; warm

* QUELLE

-- Nach: Culinary Art and
-- Traditions of Switzerland
-- erfasst: rene Gagnaux

Rahm steifschlagen, mit Birnendicksaft (1), Gewürze und Salz mischen.
Backpulver, Mehl, Milch, Zitronat und Orangeat einrühren, gut mischen.

Eine Sprinform einfetten und bemehlen, mit obiger Masse füllen und während
45 bis 50 Minuten bei 180 Grad backen.

Anschließend, die noch warme Oberfläche mit dem Birnendicksaft (2)
bestreichen.