

## Luzerner Lebkuchen



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten

BACKEN: ca. 50 Minuten

FÜR 12 Stück

Für eine Cakeform von ca. 35 cm oder 12  
 Mini-Einweg-Förmchen  
 Backpapier für die Form

### TEIG

2,5 dl Vollrahm oder Crème  
 fraîche

2 dl Milch

1 Pk. Natron, 5 g

2,5 dl Birnel (Birndicksaft)

125 g Zucker

3 EL Lebkuchengewürz

500 g Ruchmehl

Wenig Birnel, zum Bestreichen

### ZUBEREITUNG

#### TEIG

Rahm flaumig schlagen. Milch mit Natron in einer separaten Schüssel mit dem Schwingbesen verrühren. Birnel, Zucker und Gewürz darunter-rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Rahm sorgfältig darunter-ziehen. Mehl portionenweise mit einer Kelle darunter-rühren, zu einem glatten Teig rühren. In die vorbereitete Form füllen, glattstreichen.

#### BACKEN

In der unteren Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofens ca. 45–50 Minuten backen. Herausnehmen, noch heiss mit Birnel bestreichen. Etwas abkühlen, aus der Form lösen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

#### Tipp

- Luzerner Lebkuchen mit viel frischem Schlagrahm oder Butter servieren.

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)