

SAFTIGE LEBKUCHEN MIT NIKOLAUSMÜTZEN

ZUTATEN

300 G Mehl
250 G Zucker
1 Päckchen Backpulver
150 G gemahlene Haselnüsse
3 EL Kakaopulver
1 Packung Lebkuchengewürz
1 Messerspitze Zimt
150 G Butter
3 EL Honig
4 Eier
250 ML Milch
250 G weißer Fondant
10 ganze Erdbeeren

ZUBEREITUNG

Zucker, Zimt, Mehl, Backpulver, Nüsse, Kakao und Lebkuchengewürz in einer Schüssel vermengen. Die Milch erhitzen, die Butter dazugeben und so lange unter Rühren erwärmen bis sie geschmolzen ist. Die abgekühlte Masse dann unter die Mehlmischung geben und sofort verrühren. Nach und nach die Eier sowie den Honig dazu geben und zu einem cremigen Teig verrühren. Den Teig auf ein gefettetes Blech streichen und ca. 15 Minuten bei 200 Grad backen.

Den abgekühlten Lebkuchen in Zylinderform ausstechen und mit Fondant und Erdbeeren verzieren.

