



Luzerner **Lebkuchen**

Dieser aromatische Kuchen schmeckt am besten mit Puderzucker bestreut und versüsst die Weihnachtszeit - selbst «de Samichlaus» probiert davon.

Zutaten

2 dl Vollrahm
2 cl Träsch
2 EL Lebkuchengewürz
1 Tasse Zucker
4 EL Birnel
(Birndicksaft)
1 EL Natron
2 dl lauwarme Milch
180 g Ruchmehl

Zubereitung

Etwa 30 Minuten + 40-50 Minuten backen

- 1** Vollrahm leicht schlagen. Zucker, Birnel, Träsch und Lebkuchengewürz dazugeben. Natron in lauwarmen Milch auflösen und dazugeben. Mehl leicht unter die Masse heben.
- 2** Backofen vorheizen auf 160°C (Heissluft). Backform mit Backpapier auslegen oder mit Backspray aussprühen. Lebkuchen ca. 40-50 Minuten (je nach Grösse der Form) backen, mit Nadeltest kontrollieren.
- 3** Lebkuchen noch warm mit Birnel bestreichen.