

# LEBKUCHEN VOM BLECH



Lebkuchen vom Blech ist wirklich super einfach und schnell zubereitet. Durch den Honig und das Lebkuchengewürz schmeckt es original wie ein typischer Lebkuchen. Nur ist dieser Blechkuchen luftig und locker.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**25 Minuten**



Kühlzeit  
**60 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

## TEIG

Schmelz die Butter gemeinsam mit dem Honig und dem Vanilleextrakt in einem Topf bei mittlerer Hitze. Mahle in der Zwischenzeit die Haselnüsse fein. Nimm den Topf vom Herd, rühre die Milch ein und lasse es somit runterkühlen. Schlage die Eier, den Zucker und das Salz etwa 4-5 Minuten schaumig. Rühre danach die abgekühlte Buttermasse, das Lebkuchengewürz, die gemahlene Haselnüsse, das Backpulver und das Mehl kurz ein. Fülle den Teig in einen vorbereiteten Backrahmen und backe ihn bei 175° O/U Hitze für ca. 25 Minuten. Lasse ihn anschließend vollständig abkühlen.

## KUVERTÜRE TEMPERIEREN

Hacke die Kuvertüre klein. Schmelz davon etwa 2/3 über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die Schüssel vom Wasserbad herunter und rühre das restliche Drittel Kuvertüre und das Kokosfett ein. Bestreiche den Kuchen mit der Kuvertüre und lasse ihn abkühlen.

## ZUM DEKORIEREN

Bestreue ihn nach Belieben mit den Mandeln.

## TEIG:

- 250 g** Butter
- 60 g** Honig
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Milch
- 3** Eier
- 250 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 20 g** Lebkuchengewürz
- 200 g** Haselnüsse
- 3 TL** Backpulver
- 400 g** Mehl

## ZUM BESTREICHEN:

- 200 g** Zartbitterkuvertüre
- 20 g** Kokosöl

## ZUM DEKORIEREN:

- 30 g** Mandeln (ganz)