

Lebkuchen-Blechkuchen für die Weihnachtszeit

300 g Zucker
4 Eier
1 Pkg. Vanillezucker
100 ml Öl
2 EL Honig
1 Pkg. Lebkuchengewürz
250 ml Milch
350 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
100 g Haselnüsse gemahlen



Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 170°C etwa 20 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen mit flüssigem Honig oder Haselnusskuvertüre bestreichen und nach Belieben verzieren. Wahlweise kann der Kuchen auch nur mit Puderzucker bestäubt werden.