



Schwierigkeit einfach



12 Stück



Vorbereitung 10 min.
Backzeit ca. 13 min.
Deko ca. 10 min.

Zutaten

Für den Teig:

250 ml Milch
1 EL Rapsöl
150 g Zucker
1 EL Kakao
1 EL Lebkuchengewürz
240 g Mehl
2 TL Backpulver

Für die Dekoration:

1 Packung Kuvertüre

Tipp

Damit die Kuvertüre nicht stumpf/matt wird, nur mit sehr geringer Hitze arbeiten oder mit einem Wasserbad.

INGRIDS LEBKUCHEN

nach einem Rezept meiner Kundin Petra S.

Zubereitung

- Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Zuerst alle feuchten, dann die trockenen Zutaten in den Teigmischer & -spender geben und alles gut vermischen. Danach den Spenderdeckel auf den Kolben geben und schräg auf den Zylinder setzen, um beim Herunterdrücken ein Vakuum zu vermeiden.
- In jede Mulde der Muffinform eine Oblate legen, dann mit dem Teigmischer & -spender eine Portion Teig (Einstellung mittel) darauf geben.
- Die Muffinform auf das Gitterrost in der mittleren Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen stellen und die Lebkuchen ca. 13 Minuten backen.
- Die Lebkuchen direkt nach dem Backen mit dem Kuchenheld aus der Form nehmen und mit dem kleinen Servierheber oder dem Silikonwender flach drücken. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.
- Kuvertüre in der Brilliance Stielkasserolle langsam schmelzen und mit dem Silikonpinsel die Lebkuchen damit bestreichen.



0151 46710812



ingrid.halder@onlinehome.de



ingridhalder.de