

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Lebkuchen mit Orange**



(c) 123rf

mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Backofen auf 180 °C vorheizen
- Halbweissmehl und Rohrzucker in eine Schüssel geben
- Kakaopulver, Lebkuchengewürz und Backpulver begeben und etwas vermischen
- Milch, Rapsöl und flüssigen Honig begeben und mit einem Mixer zu einem homogenen Teig vermengen
- Die Schale einer Orange abreiben und zum Lebkuchenteig geben, den Saft auspressen und dazugeben
- Nochmals mit dem Mixer gut vermengen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech gleichmässig ausstreichen
- Im Backofen bei 180 °C ca. 35 Minuten backen
- Den Lebkuchen aus dem Backofen nehmen und mit etwas Milch bestreichen
- Den ausgekühlten Lebkuchen in gleichmässige Quadrate schneiden

Zutaten

500 g	<i>Halbweissmehl</i>
200 g	<i>Rohrzucker</i>
4 EL	<i>Kakaopulver</i>
2 EL	<i>Lebkuchengewürz</i>
1 Päckchen	<i>Backpulver</i>
5 dl	<i>Milch</i>
2 EL	<i>Rapsöl</i>
2 EL	<i>flüssiger Honig</i>
1	<i>Orange</i>
etwas	<i>Milch</i>