

500	g	Mehl
500	g	Zucker
3	EL	Kakaopulver
3	EL	Lebkuchengewürz
1	Pck	Backpulver
5	dl	Milch
4	EL	Öl

Zubereitung Das Mehl in eine Schüssel sieben. Zucker, Kakaopulver, Lebkuchengewürz und das Backpulver dazugeben. Die Milch und das Öl nach und nach in die Vertiefung geben, an- und glatt rühren. Teigmasse in das mit Backpapier belegte Backblech leeren.

Backen Ofen nicht vorheizen. Blech in die mittlere Rille schieben. Bei guter Mittelhitze (180 °C) 30 - 40 Minuten backen

Anmerkung: Den ausgekühlten Lebkuchen in beliebig große Stücke schneiden.

Zu Schwarztee oder Milchkaffee schmeckt dieser Lebkuchen vorzüglich. Als feine Bereicherung: Etwas Butter auf die Lebkuchenstücke streichen.