

## Trüffels superschnelles Lebkuchenrezept:

- 350 g Mehl
- 250 g Zucker
- 150 g gehackte kandierte Früchte oder Schokostreusel
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 3 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL gemahlene Nelken
- ½ TL Zimt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 250 ml Milch
- 200 g weiche Butter
- 2 EL flüssiger Honig
- 4 Eier
- Kuvertüre zum Verzieren



Alle Zutaten mit dem Handrührgerät mixen, den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C etwa 20 Minuten backen.

Die Kuvertüre erwärmen, den Lebkuchen damit überziehen und in kleine Stücke schneiden.

*Guten Appetit!*

