

Dinkelvollkorn-Lebkuchen Thermomix



Ergibt ca. 32 Lebkuchen (Oblaten 70 mm).

Folgende Zutaten in den Thermomix:

100 g Butter
125 g Vollrohrzucker
2 Eier
100 g Sultaninen
100 g Zitronat
100 g Orangeat
150 g Nusskernmischung
125 ml Milch
1/2 TL Zimt gemahlen
2 TL Lebkuchengewürz
250 g Dinkelvollkornmehl
1 Pck. Backpulver

30 Sek./Stufe 8 zerkleinern.

dazugeben und mit Hilfe des Spatels **30 Sek./Stufe 5** vermischen.
Die Masse auf die Oblaten geben und glatt streichen.
Ca. 15 – 20 Minuten bei 180° backen. (Ober-Unterhitze)

Die Lebkuchen können mit verschiedenen Gussarten bezogen werden. Von dunkler, weißer Schokolade bis Zuckerguss sind keine Grenzen gesetzt.

TIP: Sollten Sie die scharfe Variante lieben, probieren Sie indonesischen Langpfeffer. Dieser verleiht dem Gericht eine unverwechselbare Note.