



Luzerner Lebkuchen

Zutaten:

2 1/2 dl Rahm
2 dl Birnenhonig
1/2 dl Träsch oder Kirsch
100 g Zucker
40 g Orangeat und Zitronat
1/2 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel Anis
Je 1 Messerspitze Muskat- und Nelkenpulver
1 Prise Salz
1 Teelöffel doppelkohlensaures Natron oder Backpulver
500 g Vollmehl
1 1/2 dl Milch
2 Esslöffel Birnenhonig zum Bestreichen

Zubereitung:

Den Rahm leicht schlagen und mit dem Birnenhonig, dem Träsch oder Kirsch, dem Zucker und den Gewürzen mischen. Das gesiebte Mehl mit dem Natron oder Backpulver dazugeben. Mit der Milch zu einem weichen Teig verarbeiten. Die Masse bergartig auf ein rundes Backblech geben und 40-45 Minuten bei 180° im vorgeheizten Ofen backen. Den noch warmen Lebkuchen mit Birnenhonig bestreichen.

Den Lebkuchen mit frischer Butter, mit Birnenhonig oder mit leicht gesüßtem Schlagrahm servieren.