Luzerner Lebkuchen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 12

Zubereitung

wenig Butter

Boden und Rand der Springform mit Butter einfetten.

Garraum auf 160 °C mit Heissluft (vor)heizen

300 ml Vollrahm

300 g Joghurt

200 g Zucker

3 EL Lebkuchengewürz

140 g Birnendicksaft

1½ TL Natronpulver

1 Prise Salz

500 g Weissmehl

Vollrahm, Joghurt, Zucker, Birnendicksaft und Lebkuchengewürz in einer Rührschüssel vermischen. Mehl, Natronpulver und Salz miteinander vermengen, löffelweise zur Joghurtmischung geben und gut unterrühren. Teig in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen. Springform auf den Gitterrost in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

Backgut einschieben

Heissluft 160 °C während 1 Std.

Lebkuchen auskühlen und mit Butter oder Schlagrahm servieren.

Tipps

Für eine glänzende Oberfläche den Kuchen nach dem Backen dünn mit Birnendicksaft bestreichen. Der Lebkuchen kann auch nach dem Backen quer aufgeschnitten und mit Williams aromatisiertem Schlagrahm gefüllt werden.

Zubehör

Springform, ø26 cm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021