



Luzerner Lebkuchen

Zutaten für 4 Personen	50 g	Birnendicksaft
	2 dl	Milch
	1 Becher	Sauerhalbrahm (1,8 dl)
	80 g	Butter
	280 g	Mehl
	1 EL	Lebkuchengewürz
	1 KL	Natron
	500 g	Vollrahm zum Aufschlagen
	180 g	Zucker

Zubereitung

Birnendicksaft, Milch, Sauerrahm und Butter zusammen leicht erwärmen (40 °C). Mehl, Lebkuchengewürz und Natronpulver absieben, zur Masse geben und zu einem eher etwas weichen Teig vermischen. Die Masse in eine gut gefettete und bemehlte Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 190 °C 40 bis 50 Minuten backen. Nach dem Backen die Oberfläche mit Birnendicksaft gut bepinseln.

Tipp: Servieren Sie geschlagenen, leicht gesüßten Schlagrahm dazu.



Tradition geniessen

Backstube/Verkauf: Hinterbergstr. 15, 6330 Cham, Tel. 041 743 24 00, Fax 041 743 24 01, info@beck-nussbaumer.ch, www.beck-nussbaumer.ch