

Lebkuchenschnitten

Zutaten für 1 runde Backform (Ø 26 cm)

Für den Teig

2 frische Eier
100 g heller Rohrohrzucker
10 g echter Vanillezucker
1 Prise Salz
175 g Dinkelmehl Type 630 oder Weizenmehl Type 405
50 g geriebene Haselnuss- oder Mandelkerne
½ Päckchen Backpulver
1 TL gemahlener Zimt
½ TL Lebkuchengewürz
125 ml STERNENFAIR Vollmilch
75 g STERNENFAIR Butter, geschmolzen
30 g flüssiger regionaler Honig

Zum Verfeinern

350 g Äpfel, geschält und entkernt

Zum Servieren

Puderzucker



1. Für den Teig zuerst die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker und 1 Prise Salz schaumig aufschlagen. Das Mehl mit den Nüssen, dem Backpulver und den Gewürzen vermischen und unter die Schaummasse heben.
2. Die Vollmilch, die geschmolzene Butter und den Honig verrühren und kurz mit dem Schneebesen unter den Teig rühren.
3. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse herausschneiden und mit der Rohkostreibe grob raspeln. Die geraspelten Äpfel zum Schluss unter den Teig heben.
4. Eine Backform (Ø 26 cm) mit Backpapier auskleiden und den Teig einfüllen. Die Lebkuchenschnitten im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) etwa 35 Minuten backen.
5. Zum Servieren die Lebkuchenschnitten leicht mit Puderzucker übersieben und in beliebige Stücke schneiden.

Tipp

Die saftigen Lebkuchenschnitten sind schnell gemacht und es zieht ein feiner weihnachtlicher Duft durch die Stube - perfekt für einen spontanen Kaffeeklatsch im Advent.

Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht Ihnen

Irimi Rumberger und das sternensfair Team