

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Lebkuchen mit Wein

Für 1 Blech / Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Dinkelvollkornmehl	300 g
Rohrzucker	250 g
Vanille	1 Msp
Zimt	½ TL
Weinstein-Backpulver	1 Pck
Haselnüsse, gemahlen	150 g
Kakaopulver	3 EL
Lebkuchengewürz	1 Pck
Spätburgunder	250 ml
Butter	150 g
Eier	4
Honig	3 EL

Puderzucker
Schoko-Glasur

Der ideale Begleiter

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
mit

und

mischen.

erhitzen (nicht kochen) und

darin schmelzen. Etwas verrühren und abkühlen lassen. Dann zügig unter die Mehlmischung rühren.

und

dazugeben und alles zu einem homogenen Teig verrühren.

Teig auf einem gefetteten Backblech gleichmäßig verteilen und im

vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. Abkühlen lassen und nach

Wunsch mit

oder geschmolzener

versehen. Nach dem Festwerden der Schokolade in kleine Rechtecke schneiden und genießen.

[Spätburgunder / Prachtstück / Auslese](#)

