

## Luzerner Lebkuchen

### Zutaten für 26 cm Backblech

40	g	Orangeat und Zitronat	Fein hacken.
0.5	dl	Träsch (Kernobstbranntwein)	Orangeat und Zitronat ½ Std. im Träsch einlegen.
2.5	dl	Rahm	Leicht schlagen.
200	g	Birnendicksaft <sup>1</sup>	
100	g	Rohzucker	
½	TL	Zimtpulver	
½	TL	Anis gemahlen	
1	Msp	Muskatpulver	
1	Msp	Nelkenpulver	
1	Prise	Salz	Alle Zutaten mit Orangeat, Zitronat und Träsch gut vermischen.
500	g	Ruchmehl	
1	TL	Backpulver	Backpulver und Mehl gut mischen.
1.5	dl	Milch	Mehl und Milch mit Lebkuchenmasse zu einem glatten Teig verarbeiten. Backblech mit Backtrennpapier auslegen und den Teig bergartig anrichten, mit feuchtem Spachtel glatt streichen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 160°C Umluft ca. 40-45 Minuten backen.
100	g	Birnendicksaft, erwärmen	Den noch heissen Lebkuchen mit Birnendicksaft bestreichen.
		<b>Servieren</b>	Lebkuchen mit Butter oder leicht gesüsstem Schlagrahm servieren.
		<b>Tipp</b>	Anstelle von Rahm Crème fraîche verwenden.



Marianne Kaltenbach, Aus Schweizer Küchen, Dez./2010

<sup>1</sup> Birnel von Coop od. Migros