Wenn die Weihnachtswichtel

Lebkuchen

backen, dann machen sie das so:

Sie geben alle Zutaten in eine grosse Schüssel und rühren sie mit dem Schwingbesen zu einem duftenden Teig. Los geht's!

- 5 dl Milch
- 500 g Rohzucker
- 2 El. Kakaopulver
- 2 El. Lebkuchengewürz
- 4 El. Öl
- 500 g Mehl
- 1 Päckli Backpulver

Den Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech giessen und den Lebkuchen 20 Minuten bei 200°C backen.

Wichtelgeheimtipp:
Nach dem backen eine dunkle Schokolade auf den heissen Lebkuchen legen. Später die flüssige Schokolade gleichmässig verstreichen und mit bunten Streuseln verzieren...