

# Articolo-Lebkuchen

<b>700 g</b>	Ruchmehl
<b>350 g</b>	Rohrzucker gemahlen
<b>3 Kaffeelöffeli</b>	Natron
<b>4 gestrichene Essl.</b>	Lebkuchengewürz
<b>7 dl</b>	Apfelsaft (ohne Kohlensäure)
<b>3.5 dl</b>	Vollrahm (flüssig)

## Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Mixer mischen und auf ein grosses Kuchenblech leeren. (Kuchenblech mit Backtrennpapier belegen und Rand mit Butter bestreichen).

In den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen bei zweitunterster Rille 20 bis 25 Minuten backen. Den kalten Lebkuchen mit Glasur bestreichen (Puderzucker und Wasser). Dann nach Herzenslust z.B. mit farbigen Schokostreuseln verzieren.

**ARTICOLO**