Lebkuchen mit Vollkorn

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Geheimrezept



Zubereitung
10 min

Backen
20 -25 min

Lindmühle – Mehl aus der Mühle in Birmenstorf –
für mehr Mehle, Rezepte und Geheimtipps.

lindmuehle_freizeitbackshop

Lebkuchen mit Vollkorn

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für ein Blech

- 250g Vollkornmehl LH2
- 250g Halbweissmehl
- 500g Rohrzucker
- 1 Pack Lebkuchengewürz
- 2 EL Cacaopulver
- 1 Pack Backpulver
- 1 Prise Salz
- 5dl Milch
- 4 EL Öl

Menge Vollkornmehl:

Das Mehl kann bis zu 50% (wie in dieser Rezeptur) aus Vollkornmehl bestehen. Dies kann nach Lust und Laune variiert werden.

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten für den Teig mischen und mit den flüssigen mixen.

Die Mischung auf ein mit Backpapier belegtes Blech kippen und gleichmässig verteilen.

Backen

Backofen mit Umluft auf 200°C vorheizen.
Den Lebkuchen 20 - 25 min. backen.

Verzieren

Der Lebkuchen kann nach dem Abkühlen mit Schokolade und Streusseln verziert werden.

En Guete!

Vollkornmehl LH2

Das Vollkornmehl LH2 wurde zweimal gemahlen. Dadurch ist es besonders fein und wirkt aufgrund der feineren Partikelgrösse optisch heller. Das Kratzgefühl im Gaumen, was Vollkornmehl oft hat, ist nicht vorhanden. Aus diesem Grund eignet sich das Vollkornmehl LH2 besonders auch für Süssgebäcke oder als Vollkornzugabe in Brotteige.

Toll:

Probiert diesen Lebkuchen mit Vollkorn aus, wir sind sicher, es merkt keiner und nimmt so tolle Ballaststoffe auf.