

Mit diesem Rezept könnt Ihr winterliche Mini Lebkuchen Gugelhopfe backen.

Zutaten:

500ml Milch

500g Mehl

1EL Backpulver

400g Zucker

1 Ei

2 EL Öl

2 EL Kakaopulver

2 EL Lebkuchengewürz

1 EL Honig

Couverture oder Puderzucker für die Dekoration

Zubereitung:

1. Siebe das Mehl und Backpulver und gebe Zucker, Gewürze und Kakaopulver dazu.
2. Im nächsten Schritt vermenge Milch, Ei, Öl und Honig in einer weiteren Schüssel. Rühre nach und nach die Mehlmischung unter, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in einen Spritzsack geben und in die mit Backtrennspray ausgesprühte Mini Gugelhupfform 2/3 füllen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 20 Minuten backen.
4. Nach dem Abkühlen kann der Lebkuchen eventuell bei Bedarf noch mit Schokoladenglasur oder bestrichen Puderzucker bestäubt werden.



Lasst es Euch schmecken und viel Spaß beim Ausprobieren!

Liebe Grüsse, Eure Jana

Dieses und weitere Rezepte findet Ihr auf: [www.makeurcake.ch/blog](http://www.makeurcake.ch/blog)  
Ihr möchtet mehr über MakeUrCake erfahren? Dann folgt uns auf  
**Facebook.**