

# Blech-Lebkuchen - der Beste!

**Einfach, schnell und eine grosse Menge!**

**Auch ideal zum Tiefkühlen**

700g	Ruchmehl	
3 TL	Natron	
4 EL	Lebkuchengewürz	
350g	Zucker	vermischen
5-6dl	Süssmost (ohne Kohlensäure)	
3 ½dl	Milch	dazugeben, verrühren

Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech verteilen.

**20-25 Minuten bei 180 Grad backen.**

=>Blechkuchen schneiden, die Stücke lassen sich problemlos tiefkühlen (Alufolie) und sind auch schnell wieder aufgetaut!