



🕒 VORBEREITUNG: 15 min. BACKZEIT: 40 min.

SAFTIGE LEBKUCHEN AUS DEM CAMPING-BACKOFEN

SCHRITT 1: Alle trockenen Zutaten miteinander vermischen.

SCHRITT 2: Eier und Zucker schaumig schlagen.

SCHRITT 3: Butter schmelzen und Milch unterrühren.

SCHRITT 4: Abwechselnd die Hälfte der trockenen Zutaten und die Hälfte der Butter-Milch-Mischung vermengen. Danach die Eier-Zucker-Mischung zugeben.

SCHRITT 5: Kräftig verrühren.

SCHRITT 6: Omnia-Form einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen, den Teig hineingießen.

SCHRITT 7: Kuchen bei niedriger Temperatur ca. 40 Minuten backen.

SCHRITT 8: Kuchen aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

SCHRITT 9: Auskühlen lassen und nach Belieben dekorieren.



ZUTATEN FÜR DEN TEIG

4 Eier
270 g Zucker
1,5 EL Zimt
1 TL gemahlene Nelken
1 TL Kardamom
1 TL gemahlener Ingwer
100 g Butter
100 ml Milch
240 g Mehl
2 TL Backpulver
Butter und Semmelbrösel für die Form

Wir wünschen eine leckere Weihnachtszeit!