

## Schüttellebkuchen

---

### Zutaten:

350 g	Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630
350 g	Zucker (nach Belieben etwas weniger)
150 g	gehacktes Zitronat und Orangeat
2 EL	Kakao
100 g	Hasel- oder Walnüsse
2 – 3 TL	Lebkuchengewürz
1 TL	Nelkenpulver
1 Prise	Salz
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Backpulver
250 ml	Milch
150 g	flüssige Butter
4	Eier
2	EL Honig

### Zum Verzieren:

Schokoladenglasur und Nüsse oder Zitronenglasur aus Zitronensaft und Puderzucker.



Zuerst die trockenen Zutaten in einer Schüssel mit Deckel kräftig schütteln. Dann die flüssigen Zutaten hinzugeben und nochmals gut durchschütteln. Mit dem Teigschaber durchrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Bei 200 °C circa 20 Minuten backen.

Nach dem Backen nach Belieben mit Zitronenglasur oder mit Schokoladenglasur bestreichen, mit Nüssen verzieren und noch warm schneiden.

