

KUCHENGLÜCK Nürnberger Lebkuchen



ZUTATEN (Menge für ca. 25 Stk.)

100 g Butter
170 g Zucker
4 Stk. Eier (Gr. M)
300 g KOMEKO KUCHENGLÜCK
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Lebkuchengewürz
2 EL Kakao
150 g geriebene Nüsse
100 g Zitronat gehackt
100 g Sultaninen
50 g Kokosflocken
250 g Milch
Glasuren zum Verzieren



ZUBEREITUNG

1. 100 g Butter mit 170 g Zucker glatrühren und nach und nach die Eier zugeben.
2. **300 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**, 1 Pck. Backpulver, 1 Pck. Lebkuchengewürz, 2 EL Kakao, 150 g geriebenen Nüsse, 100 g gehacktes Zitronat, 100 g Sultaninen und 50 g Kokosflocken gut vermischen und in die Buttermasse einrühren. 250 g Milch zugeben und glatrühren.
3. Die Masse auf Backpapier (ca. 5 cm ø) oder glutenfreie Oblaten aufspritzen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 min. backen.
4. Nach dem Erkalten mit Kuvertüre, Zuckerglasur oder nach Belieben verzieren.

