

# Lebkuchen mit Bierglasur



Die Beste Zutat  
**HERRNBRÄU**  
Schneewalzer

## **Teig:**

100g Butter, weich  
170g Zucker  
3-4 Eier  
300g Mehl  
1 Pkg. Backpulver  
1/4 l Milch  
1 Pkg. Lebkuchengewürz  
2 EL Kakao  
150g Nüsse, gerieben  
100g Zitronat, gehackt  
100g Rosinen, überbrüht  
50g Kokosflocken  
2 EL Rum  
Pkg. Oblaten  
Mandeln zur Verzierung

## **Für die Glasur:**

Puderrucker und **Schneewalzer**

## **Zubereitung:**

Ofen auf 180°C (Umluft 190°C) vorheizen, Backzeit: ca. 15-20 min

Zuerst die Eier mit dem Zucker schaumig rühren.  
Nun die Butter unterrühren.

Mit dem Backpulver, gesiebt Mehl, Milch, Rum, Kakao und den Gewürzen zu einem glatten Teig verrühren.

Nun die Nüsse, Rosinen, Kokosflocken dazugeben und unterheben.  
Bei Bedarf noch Milch oder unser **Herrnbräu Schneewalzer** zugeben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, darauf die Oblaten verteilen und mit ca. je 1 EL Teig portionieren.

Nach Belieben noch mit den Mandeln verzieren.

Die Lebkuchen auf mittlerer Schiene im Ofen ausbacken.

Nach dem auskühlen können die Lebkuchen mit der Bierglasur bestrichen werden.

## **Bierglasur:**

Puderrucker sieben und mit unserem **Herrnbräu Schneewalzer** zu einem dickflüssigem Guss verrühren.

Je nach belieben mit Vanillezucker oder -aroma verfeinern.

Bierglasur nach Belieben auf den Lebkuchen aufbringen.

**Guten Appetit!**