



## Bayernglück

### FLUFFIGE LEBKUCHEN

#### Zutaten

375 g Mehl  
375 ml Haferdrink "Der Milde"  
1 Pck Backpulver  
375 g Rohrzucker  
25 g Backkakao  
1 Pck Lebkuchengewürz  
45 ml neutrales Öl  
Puderzucker



Schwierigkeitsgrad: leicht



Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten



Zutaten für: 30 Stück



Kaloriendichte: hoch



Ernährungsform: vegan

#### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.
2. Zuerst die trockenen Zutaten vermischen und dann mit den feuchten Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten.
3. Den Teig in eine rechteckige Backform füllen (ca. 24 x 24cm). Bei 180 Grad O/U 25 Minuten backen.
4. Mit einem Stäbchen überprüfen, ob der Lebkuchen schön durchgebacken ist.
5. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker garnieren und in kleine Stücke schneiden.

