

## Luzerner Lebkuchen

### Zutaten

Für 8 Stück

1 Springform von ca. 20 cm Ø  
Butter für die Form

2,5 dl Rahm, flaumig geschlagen

1,5 dl Milch

1,5 dl Birnendicksaft

150 g Rohrzucker

1 EL Lebkuchengewürz

1 TL Natron, in

wenig kalter Milch aufgelöst

400 g Ruchmehl

Birnendicksaft zum Bepinseln

2 dl Vollrahm, leicht geschlagen



### Zubereitung

Zubereiten: 20 Minuten

Koch-/Backzeit: 40 Minuten

Auf dem Tisch in 1 Stunde

1. Alle Zutaten gut verrühren. Teig in die ausgebutterte Form füllen. In der unteren Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten backen.
2. Noch warmen Lebkuchen mit Birnendicksaft bepinseln. In Stücke schneiden, mit Rahm servieren.

Birnendicksaft ist in Reformhäusern und bei Grossverteilern erhältlich.

### Nährwerte

Ein Stück enthält: 509 kcal, 9g Eiweiss, 21g Fett, 70g Kohlenhydrate.