

UrDinkel-Lebkuchen

für 1 Blech von ca. 30 x 30 cm
Backpapier, für das Blech

Teig

450 g UrDinkel-Ruch- oder –Halbweissmehl
1 Briefchen (5 g) Natron
2 EL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
200 g Zucker
4 dl Rahm
300 g Naturjoghurt
4 EL Birnendicksaft oder flüssiger Honig

Glasur / Dekoration

100 g Puderzucker
2 – 3 EL Kirsch oder Zitronensaft
kandierte Früchte und Pistazien,
nach Belieben



1. Für den Teig Mehl, Natron, Lebkuchengewürz, Salz und Zucker mischen. Rahm, Joghurt und Birnendicksaft verrühren, zur Mehlmischung geben, rasch zu einem Teig rühren.
2. Teig in das mit Backpapier belegte Blech füllen, glatt streichen.
3. Lebkuchen im unteren Drittel des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 30 bis 40 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Glasur Puderzucker mit Kirsch verrühren, Lebkuchen damit bestreichen, dekorieren. Vor dem Servieren in beliebig grosse Stücke schneiden.

Tipps

Der Lebkuchen ist frisch am besten. Gut dazu passt ein Klecks Schlagrahm, ein Stück Butter oder wenig Crème fraîche.

Rezept aus dem Buch «UrDinkel Guetzli» von Judith Gmür-Stalder.

