



Zutaten:
350 g Mehl
1 Pck. Backpulver
300 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
100 g gemahlene Haselnüsse
3 TL Lebkuchengewürz
1 TL Nelke
1 TL Zimt
250 ml Milch
150 g flüssige Butter oder Margarine
2 EL flüssiger Honig
4 Stk. Eier (Größe M)

Zunächst die trockenen Zutaten in eine große Schüssel mit Deckel geben und gut durchschütteln (daher der Name). Die flüssigen Zutaten in eine separate Schüssel geben und schütteln, danach zu den trockenen Zutaten zugeben und alles nochmal kräftig durchschütteln.

Mit dem Teigschaber zu einer homogenen Masse verrühren, auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech streichen und 20 Minuten bei 200° Ober-/Unterhitze backen. Nach dem Backen je nach Geschmack mit Schoko- oder Zitronenglasur überziehen oder Puderzucker darüber sieben.

Schüttellebkuchen (20 Stück)



