



Hausgemachte Lebkuchenplätzchen

Perfekt für die Adventszeit, zum Verschenken oder einfach zum Geniessen!

Zutaten für ca. 15 Stück
(alle im gooods-Shop erhältlich)

- 500 g Mehl
- 300 g Zucker
- 4 EL Kakao
- 1 Päckchen Lebkuchengewürz
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Öl
- 5 dl Milch

Zubereitung:

1. Teig vorbereiten:

In einer grossen Schüssel Mehl, Zucker, Kakao, Lebkuchengewürz und Backpulver gut miteinander vermischen. Anschliessend das Öl und die Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

2. Backen:

Den Teig gleichmässig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 30–40 Minuten backen.

3. Abkühlen & Ausstechen:

Den Lebkuchen vollständig auskühlen lassen. Danach vorsichtig aus der Form nehmen und mit Ausstechformen die gewünschten Figuren ausstechen: Sterne, Herzen, Weihnachtsmotive... alles, was dir gefällt.

Tipp: Die ausgestochenen Lebkuchen nach Belieben dekorieren mit Zuckerguss, Schokolade, Streuseln oder weihnachtlichen Details.

Rezept kreiert durch @DONA



gooods App
downloaden
und profitieren!

gooods Bahnhof Tiefenbrunnen, 8008 Zürich
gooods Winterthur Bahnhofplatz, 8400 Winterthur
www.gooods.ch

gooods.
365 Tage frisch einkaufen