

# Zwicky Lebkuchen



## Zutaten

**1 Blech/30 Minuten aktiv  
Gesamt 50 Minuten**

- 300 g Zwicky Dinkelmehl oder glutenfreie Mehlmischung
- 250 g weiche Butter
- 200 g Rohrzucker
- 6 Eier
- 1 Packung Lebkuchengewürz
- 200 g geschmolzene Schokolade (mind. 60% Kakaoanteil)
- 1 TL Zimt
- Puderzucker und wenig Zitronensaft (optional)

## Zubereitung

1. Alle Zutaten bis und mit Zimt zu einem Teig rühren (10 Minuten rühren).
2. Teig anschliessend auf einem mit Backpapier ausgelegten Kuchenblech oder in Kuchenförmchen (eventuell einfetten) füllen.
3. Bei 180 Grad Heissluft 20 Minuten backen.
4. Lebkuchen auskühlen lassen. Puderzucker mit etwas Wasser und wenig Zitronensaft zu einem glatten Guss rühren und über den Lebkuchen verstreichen.

Extra Tipp: Die Schokolade nicht komplett schmelzen, sondern einen Teil hacken und unter den Teig mischen – Mhhh Schokoladenstückchen im Lebkuchen!

**Zwicky wünscht en Guete!**