

Aargauer Lebkuchen spezial (aus dem Aargauer Kochbuch, aber leicht verändert)

Die Menge reicht für ein Wähenblech und ergibt zwischen 30 und 40 Stück.

Teig (immer gehäufte EL, ausser natürlich beim Oel...):

500 g Mehl	beides in eine Teigschüssel
500 g Rohrzucker	sieben und mischen
4 EL Kakaopulver (oder Suchard Express o.ä)	
3 EL oder 1,5 Päckchen Lebkuchengewürzmischung	
1 Päckchen Backpulver	
2 EL gemahlene Mandeln	mischen
5 dl Milch (oder je 2,5 dl Milch und Rahm)	
4 EL Sonnenblumenöl	nach und nach in die mittige Vertiefung geben, mit viel Liebe und Leidenschaft an- und glattrühren. Teigmasse auf das mit Backtrennfolie versehene Blech geben und glattstreichen

Backen:

Ofen nicht vorheizen. Blech auf zweiunterster Rille einschieben und bei 180 Grad ca. 30 – 40 Minuten backen. Den ausgekühlten Lebkuchen in beliebige Stücke schneiden und je nach Lust und Laune glasieren oder mit Butter bestreichen.

Tipp: Ich backe immer zwei Bleche und lege abgepackte Portionen von 10 bis 20 Stück in den Tiefkühler. So habe ich auch für unerwarteten Besuch immer etwas zum Naschen. Der Lebkuchen kann aber auch rund eine Woche aufbewahrt werden (sofern er so lange unbehelligt bleibt...). Er schmeckt dann immer noch gut, ist einfach etwas trockener.

Nun wünsche ich allen Grenztourgängerinnen und gängern (ja, dieser ausgezeichnete Lebkuchen ist auch für ungeübte Männer einfach zu backen!) en Guete und hoffe auf positive Backerlebnisse und weitere gemeinsame Grenztouretappen!

Thomas Fuhrer, SAC Aarau