

GRETHLIS LEBKUCHEN

Felchlin Fabrikladen



GRETHLIS LEBKUCHEN

10-12 Portionen

Zubereitung 30 Minuten, Backzeit 45-50 Minuten

- 3 dl Rahm geschlagen
- 180 g Bifidus Joghurt
- 200 g Rohrohrzucker
- 60 g Birnel (eingedickter Birnensaft)
- 20 g Lebkuchengewürz
- 20 g Natron
- 75 g Felchlin Maracaibo Clasificado 65% geraspelt (Art. CU44B)
- 300 g Mehl
- 100 g Haselnüsse (Art. HH36B) oder Mandeln (Art. HH37B) gemahlen
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Zum geschlagenen Rahm alle Zutaten bis und mit Salz zufügen und miteinander vermengen. Die Masse in eine Springform von Ø 26 cm füllen.

Backen bei 180°C (Umluft 160°C), 45-50 Minuten.

TIPP!

Geschlagener Rahm dazu servieren.

Dekor mit Decorta F, Schokoladespäne Dunkel (Art. CS10B).

Rezeptur von Greth Keller

Felchlin Fabrikladen

Gotthardstrasse II - 6438 Ibach - Switzerland - T + 41 (0) 41 819 30 79
fabrikladen@felchlin.com - www.felchlin-fabrikladen.com

Montag bis Freitag 9:00 bis 12:00 Uhr, 13:30 bis 18:00 Uhr - Samstag 10:00 - 16:00 Uhr