

healthy & snacky ... macht Lust auf gesunden Genuss

Weihnachtsrezept Dinkel - Lebkuchen

Mit unserem Früchte Müesli lassen sich schmackhafte Gebäcke zubereiten, welche Familie und Freunde begeistern werden. Wir offerieren Ihnen wie Sie auf einfache Weise einen herzhaften Dinkel Lebkuchen zubereiten können. Mit wertvollen Vitaminen und Nährstoffreich, eignet sich dieses Rezept für Gross und Klein und ist ein echtes Erlebnis.

Wir wünschen einen Guten Appetit und eine besinnliche Adventszeit.

Ihr healthy & snacky Team



healthy & snacky ... macht Lust auf gesunden Genuss

Rezepte für einen gesunden und genussvollen Lebkuchen-Backplausch

Unsere Dinkel Müeslis sind ein gesunder Genuss-Hit! Mit wertvollen Vitaminen und Nahrungsfasern ergänzen sie Ihre Ernährung optimal.

MEHR
Nahrungsfasern



90% mehr Nahrungsfasern
... als handelsübliche Schoko-Frühstücks-Mischungen

Kalorien



10 – 20% weniger Kalorien

WENIGER
Zucker



70% weniger Zucker

Fett



50% weniger Fett

... als handelsübliche Schoko-Frühstücks-Mischungen





Basisprodukt

Dinkel Früchte Müesli, 750g
Art.Nr. ER-0410004035-1

Dinkel Lebkuchen

Zutaten

250g Erbacher Dinkel Früchte Müesli
200g Dinkelmehl
150g Zucker
50g Zitronat, fein gehackt
50g Orangeat, fein gehackt
1 Päckchen Backpulver
100g gemahlene Haselnüsse
4 TL Lebkuchengewürz
1 Msp gemahlene Nelken
1 Päckchen Vanillinzucker
100 g Butter
200 ml Milch
2 EL Honig
4 Eier

Zubereitung

Butter in einem Topf schmelzen, Dinkel Früchte-Müesli unterrühren, anschliessend das Dinkelmehl dazugeben und die Masse etwas abkühlen lassen. Eier schaumig schlagen und zusammen mit dem Honig unterrühren. Die Milch und die restlichen Zutaten zur Müsli-Masse dazugeben und gut vermischen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft 160°C) backen. Noch warm in Rechtecke schneiden und nach dem Abkühlen mit Schoko-Glasur oder Puderzuckerguss bestreichen.