

Rührlebkuchen

Zutaten für 13 Stück à 100 g:

1.000 g	Backmischung für Rührlebkuchen
150 g	Haselnüsse oder gemahlene Mandeln
230 g	Butter
700 g	Milch
4-5 EL	Honig, flüssig

Tipp:

Je nach Geschmack, können bis zu 150 g Früchte (gehackt, kandiert) hinzugefügt werden.

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und auf ein Backblech geben. Nach dem Backen beliebig ausstechen oder ausschneiden



Im Holzbackofen:
Bei 210 °C einschießen
Backzeit: ca. 25 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 220 °C
Unterhitze: 150 °C
Backzeit: ca. 25 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 200 °C einschießen
Backzeit: ca. 25 Minuten