

Weihnachtlicher Kräuterzauber-Schüttelkuchen



Zutaten zum Schütteln

- 350g Mehl
- 300g Zucker
- 150g gemahlene Haselnüsse
(alternativ Mandeln)
- 3 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Nelken, gemahlen
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Kakao
- 1 Prise Salz

Zutaten zum Verquirlen

- 150g Butter
- 250ml Milch
- 2 EL Honig
- 4 Eier
- (und für die Großen, die das mögen:
ein bisschen Rum)

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Alle Schüttel-Zutaten in eine große Schüssel geben und gut schütteln. Butter, Milch, Honig und Eier gut verquirlen und anschließend zu den trockenen Zutaten geben. Gut verrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und glatt streichen.

Den Schüttelkuchen bei 200 Grad 20 Minuten backen. Anschließend z.B. mit Puderzucker und/oder Schokoladenglasur überziehen. Guten Appetit!

