



Rezeptsammlung

von Heinz Brassel, Seedamm Plaza, Pfäffikon

Schwyzler Läbchueche

Zutaten

750 g	Mehl
1 Päckli	Backpulver
3 EL	Lebkuchengewürz
2 EL	Kakaopulver
750 g	Rohrzucker
3 EL	Öl
3 EL	Rahm
7 dl	Milch

Zubereitung

Alle Zutaten gut mischen und verrühren. Den ziemlich flüssigen Teig auf dem mit Backpapier belegten Blech ausstreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad zirka 30 bis 40 Minuten backen. Lebkuchen auskühlen lassen und in 8 x 5 Zentimeter grosse Stücke schneiden. Mit Schlagrahm servieren.