
LESEKUCHEN

Keine Weinlese ohne Lesekuchen.

250 g	Margarine
250 g	Zucker <i>(Mama nimmt hier immer ein klein bisschen weniger)</i>
1 Pk	Vanillezucker
2	Eier <i>(am Besten die von Vogler)</i>
1 EL	Lebkuchengewürz
500 g	Mehl
1 Pk	Backpulver
150 g	gemahlene Nüsse
2 EL	Kakao
1/8 - 1/2 L	Milch
1/2 Tasse	Glühwein

40 Minuten bei 150 °C Umluft backen. Am besten mit Zuckerguss und bunten Streuseln.



„ Am besten schmeckt der Lesekuchen nach der Weinlese direkt im Weinberg.“

- DA SIND SICH ALLE EINIG