Schweizer, einfacher Blechlebkuchen...

alles mit drü :-) / 3

- 300g Mehl
- 300g Zucker
- 300ml Milch
- 3 Esslöffel Öl
- 3 Esslöffel Kaba-Pulver (kein Kakao wird zu schwer)
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Esslöffel Lebkuchengewürz

Eine Backform, ich nehme dieses silberne Blech vom Ikea mit Griffen, geht aber auch normale Kuchenspringform.

Rührmaschine mit Schneebesen, Backpapier

Backzeit 30 Min / Umluft 180 Grad