



LEBKUCHEN

Zutaten:

½ kg Roggenmehl, 1 TL Natron, 1 P. Lebkuchengewürz,
18 dag Zucker, 25 dag Honig, 10 dag Butter, 4 Eier

Zum Bestreichen: 1 Ei und 2 EL Milch

Zum Verzieren:

Nüsse, Mandeln, kandierte Kirschen,



ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten auswiegen und Blech mit Backtrennpapier auslegen
- Mehl, Natron und Lebkuchengewürz vermischen
- Butter zerlassen, Honig und Zucker zugeben, erwärmen – glatt rühren
- Masse überkühlen lassen – rühren!
- versprudelte Eier einrühren - alle Zutaten vermengen und gut verkneten (mit der Küchenmaschine)
- Teig ca. 12 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur rasten lassen
- Teig auf gut bemehlter Fläche ausrollen (mind. 1 cm dick) und ausstechen
- bestreichen, verzieren
- Backen bei ca. 170 Grad

TIPP: Dieser Lebkuchen kann gleich nach dem Backen verköstigt werden. Lebkuchen getrennt von anderen Gebäcksorten lagern, durch die Gewürze können andere Kekse das Aroma aufnehmen.