

Lebkuchen

Zutaten:

500 g Weizenmehl, 250 g Roggenmehl, 400 g Staubzucker, 4 Eier, 100 g zerlassene Butter, 150 g Honig, 1 Pkg Lebkuchengewürz, 1 TL Natron, 1 Messersp. Backpulver, geriebene Zitronenschale, evtl. etwas Milch;
Ei zum Bestreichen, Nüsse zum Belegen

Zubereitung:

Mehl mit den trockenen Zutaten vermischen, Honig und Butter erwärmen mit Zitronenschale und Eier zu einem Teig zusammenkneten.

Kalt mindestens einen Tag rasten lassen.

Den Teig ca. 1 cm dick ausrollen, Kekse ausstechen, mit versprudelten Ei bestreichen und mit Nüssen verzieren.

Bei 170°C ca. 8 – 10 Min. hell backen.

Tipp: Der Lebkuchen bleibt besonders saftig, wenn er nicht zu dünn ausgerollt und hell gebacken wird!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!