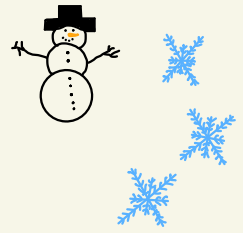




Lebkuchen



Für vier Personen brauchst du:

- 30 dag Roggenmehl
- 15 dag geriebene Nüsse
- 20 dag Vollrohrzucker
- 1 TL Natron
- ½ Pkg Lebkuchengewürz
- 3 Eier
- 3 EL Honig
- 1 Ei zum Bestreichen
- Mandeln und Haselnüsse zum Verzieren
- Backpapier

- ① Gib alle Zutaten in eine Schüssel und vermische sie gut mit einem Kochlöffel.
- ② Den Teig auf ein Nudelbrett geben und mit beiden Händen kneten.
- ③ Ca. ½ cm dick auswalken.
- ④ Mit geeigneten Formen (Nikolo oder Krampus oder andere Motive) ausstechen. Stich sparsam aus!
- ⑤ Heize das Backrohr auf 200°C vor.
- ⑥ Verquirle das Ei in einem Heferl und bestreiche damit den Lebkuchen.
- ⑦ Die Figuren kannst du mit Mandeln oder Haselnüssen verzieren.
- ⑧ Den Lebkuchen 7 Minuten bei 200°C backen.
- ⑨ Den ausgekühlten Lebkuchen kannst du gleich essen oder auch aufbewahren.
Dafür musst du ihn in einen Behälter geben und Luftdicht verschließen.

Merry Christmas