

Lebkuchen mit Teffmehl

für 2 Bleche

ZUTATEN:

- 300g Teffmehl
- 160g Staubzucker
- 1 TL Natron
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 10g Zitronenschale
- 80g Honig
- 2 Eier

SO WIRD'S GEMACHT:

Zuerst den Honig erwärmen und die trockenen Zutaten gut verrühren.

Anschließend mit den Eiern und dem Honig gut verkneten.

Den Teig nun mindestens eine Stunde kühlstellen.

Auf einer gut bemehlten Fläche ausrollen, beliebige Formen ausstechen und bei 200°C

Ober/- Unterhitze 7 Minuten lang backen.

