

LEBKUCHEN

FÜR CA. 30 LEBKUCHEN

BACKZEIT: CA. 12 MINUTEN

Zutaten:

300g Bio Roggenmehl T960
100g Bio Rohrzucker
1 gehäufte EL Bio Lebkuchengewürz
2 Eier
80g Honig
etwas Milch zum Bestreichen

So wird´s gemacht:

1. Mehl mit Natron mischen und Eier, Zucker, Honig, Lebkuchengewürz hinzugeben
2. Alle Zutaten gut miteinander verkneten
3. Aus dem Teig eine Rolle formen und zugedeckt 1-2h im Kühlschrank rasten lassen
4. Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze aufheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen
5. Arbeitsfläche leicht bemehlen, Teig nicht zu dünn ausrollen, ausstechen und mit etwas Milch bestreichen
6. Lebkuchen ca. 12 Minuten backen, nicht zu dunkel backen, dann bleiben sie schön saftig
7. Der Lebkuchen kann gleich nach dem Auskühlen gegessen werden oder noch mit Zuckerglasur nach Lust & Laune verziert werden

*TIPP: FALLS DER LEBKUCHEN ETWAS HÄRTER WIRD, HILFT ES EINEN
APFEL IN DIE DOSE ZU LEGEN*