



LEBKUCHEN SCHNELL & EINFACH

ZUTATEN FÜR 30 LEBKUCHEN

ZUTATEN

300g	Bio Roggenmehl
100g	Bio Rohrzucker
1 geh. EL	Bio Lebkuchengewürz
1 geh. TL	Natron
2	Eier
80g	Honig
	Milch (zum Bestreichen)

SO GEHT'S

Mehl mit Natron vermischen und Eier, Zucker, Honig, Lebkuchengewürz hinzugeben. Alle Zutaten gut miteinander verkneten. Aus dem Teig eine Rolle formen und auf einem Teller zugedeckt 1-2h im Kühlschrank rasten lassen. Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze aufheizen, Backblech mit Backpapier belegen. Arbeitsfläche leicht bemehlen, Teig nicht zu dünn ausrollen (0,5cm), ausstechen und mit etwas Milch bestreichen und für ca. 12 Minuten backen. Nicht zu dunkel backen dann bleibt er schön saftig. Der Lebkuchen kann auch 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.