



Lebkuchenteig

ZUTATEN

25 dag Zucker oder Rohzucker
6 dag weiche Butter
1 Ei
25 dag Honig
25 dag Roggenmehl
38 dag Weizenmehl
10 g Natron (1 gestr. KL)
½ Pkg. Lebkuchengewürz bzw. 13 g
1 Zitrone/Saft



© Reif

ZUBEREITUNG

Zucker in 1/8 l Wasser aufgekocht und abkühlen lassen.
Trockene Zutaten vermischen, flüssige dazugeben, kneten mit der Küchenmaschine, 1-3 Tage stehen lassen, nicht zu dünn auswalgen und bei 180 °C ca. 8-9 Min. backen.

Verzierungsmöglichkeiten:

- mit Eiklar bestreichen und mit Mandelstiften oder blanchierten Mandeln verzieren
- nach dem Backen mit Zitronen- oder Rumzuckerglasur dünn bepinseln
- mit Schokoglasur dünn bepinseln