



Lebkuchen

Zutaten: 5 dag Butter
15 dag Rohzucker
3 EL Honig
2 Eier
1 Kaffeelöffel Zimt
¼ KL Nelkenpulver
1/8 KL Neugewürz
30 dag Roggenmehl
5 dag gemahlene Nüsse oder Mandeln
1 gestr. KL Natron

Weiche Butter, Zucker, Honig, Eier und Gewürze mit dem Quirl schaumig rühren. Mit dem Knethaken Mehl, Natron und Nüsse untermischen und zu einem weichen Teig verkneten.

Den Teig (eventuell über Nacht) rasten lassen, bleistift dick ausrollen, Formen ausstechen, mit Eiernmilch bestreichen, mit Nüssen, Mandeln oder kandierten Kirschen belegen und bei ca. 200 Grad etwa 6 Minuten im vorgeheizten Rohr hell backen. Eventuell mit Eiweiß oder Schokoladenglasur verzieren. Die Masse ergibt bei mir 3 Bleche.

Anstatt der einzelnen Gewürze kann man Lebkuchengewürz nehmen. Wenn vorhanden, gebe ich zum Abtrieb 1 KL Löskaffee und eine Scheibe Rohmarzipan. Verschlössen mit einem Apfel aufbewahren.

Gutes Gelingen!

