



HONIGLEBKUCHEN



ZUTATEN: 350 g Rohrzucker
350 g Roggenmehl
350 g Dinkelmehl (alternativ Weizen)
100 g Honig
1 kl. Pkg. Natron
½ Pkg. Lebkuchengewürz
4-5 Eier für den Teig
1 Ei zum Bestreichen

REZEPT:

- * Honig erwärmen
- * Eier hineinsprudeln
- * Die restlichen Zutaten dazugeben
und alles zu einem glatten Teig verkneten
(Das braucht Kraft und Geduld oder eine
Küchenmaschine)
- * mind. 30 Min. kühl rasten lassen
(Der Teig kann auch mehrere Tage im
Kühlschrank aufbewahrt werden.)
- * ausrollen (nicht zu dünn)
- * mit dem verquirlten Ei bestreichen
- * im vorgeheizten Rohr (180° Heißluft goldbraun backen
(Die Lebkuchen sollen noch weich sein,
dann bleiben sie es nämlich auch. Sonst hilft
Apfel in der Dose)