

Lebkuchen



Geräte: große Schüssel, Blech, Formenausstecher

Backen : 180°C, ca. 10 min.

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
30 dag Roggenmehl 16 dag Gelbzucker 1 kl Natron 2 El Lebkuchengewürz	in einer großen Schüssel vermengen
2 Eier 8 dag flüssiger Honig	flüssige Zutaten zugeben
	einen glatten Teig kneten
	<ul style="list-style-type: none"> den Teig 1 cm dick ausrollen Formen ausstechen und mit Ei bestreichen nach Belieben verzieren auf Blech mit Backpapier legen
	Zum Verzieren: halbierte geschälte Mandeln, Haselnusskerne, Pinienkerne, Buntstreusel, Hagelzucker

☺ TIPP: Verzierung fest andrücken!