

Lebkuchenrezept:

350g Roggenmehl

350g Weizenmehl

10g Natron

500g Rohrzucker

100g Honig

1 Päckchen Lebkuchengewürz
(zu 30 bis 40g)

3 Eier

¼ Apfel

Zum Verzieren: Schokoladenglasur,
Perlen



1. Die Mehle mit dem Natron versieben.
2. Zucker, Honig und Lebkuchengewürz hinzufügen.
3. Eine Mulde bilden und die ganzen Eier hineinschlagen.
4. Zu einem Teig verkneten und für einige Stunden rasten lassen. Achtung, hier ist viel Kraft in den Händen gefragt.
5. Danach Formen ausstechen. Bei 180 Grad im statischen Ofen goldgelb backen. Kleinere Formen benötigen rund 5 bis 7 Minuten, große meist 10 bis 15.
6. Auskühlen lassen und mit Glasur verzieren.
7. Einige Tage in einer Dose mit einem Apfelschnitt lagern bis der Lebkuchen weich wird.