

Lebkuchen. Einfach ein Klassiker.



FÜR DEN TEIG

300 g Roggenvollmehl
180 g Zucker
1 Pkg. Lebkuchengewürz
½ Pkg. Natron oder Backpulver
2 Eier
2 EL Honig
geriebene Zitronenschale von 1 Zitrone

SO GEHT'S

1_ Alle Zutaten vermischen und gut kneten. Den Lebkuchenteig anschließend mindestens 1 Stunde rasten lassen.

2_ Den Teig ca. 3-5 mm dick ausrollen und mit Formen ausstechen. Den Lebkuchen im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Umluft ca. 8-10 min lang backen.

3_ Den Lebkuchen auskühlen lassen und nach Belieben mit Zuckerglasur oder Schokolade und Nüssen verzieren.

MEHLZEIT UND
GUTEN APPETIT WÜNSCHT
die Dirneder Mühle

CA. 3
BACK-
BLECHE

CA. 30 - 45 MIN
ZUBEREITUNGSZEIT

MIN. 1 STUNDE RASTDAUER

CA. 8-10 MIN BACKZEIT