



Lebkuchen

Zutaten für den Lebkuchen:

650 g Honig
250 g Roggenvollkornmehl
500 g Weizenmehl
150 g Mandeln, gemahlen
10 g Speisesoda
10 g Lebkuchengewürz
Haselnüsse zum Belegen

Der Honig wird vorsichtig erwärmt, sodass er flüssiger wird. Er wird mit Mehl, Mandeln, Speisesoda und dem Lebkuchengewürz zu einem Teig verknetet. Diesen mindesten 1 Stunde rasten lassen.

Der Teig wird circa auf 5 mm ausgerollt, mit beliebigen Formen ausgestochen, mit Haselnüssen belegt und im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 10 Minuten gebacken.

Er soll noch etwas weich sein.

TIPP: Lebkuchen braucht ungefähr zwei Wochen bis er mürbe wird. Wenn man ein Apfelstück mit in die Keksdose legt, beschleunigt man diesen Vorgang.

