



Rezept von Verena

Lebkuchen



ca. 100 Stück



1 Std 45 Min

ZUTATEN

Für die Lebkuchen

500g	Mehl
250g	Roggenmehl
150g	Zucker
400g	Honig (lauwarm)
200g	Butter (weich)
20g	Speisenatron
1	Ei
2	Eigelb
1 Pack.	Vanillezucker
1 Pack.	Lebkuchengewürz
1 Prise	Salz

ZUBEREITUNG

1. Für die Lebkuchen Mehl, Roggenmehl, Zucker, Speisenatron, Vanillezucker, Lebkuchengewürz und Salz vermischen. Anschließend den lauwarmen Honig, die Butter und die Eier dazugeben und alles vermengen. Den Teig 3-4 Stunde (in Frischhaltefolie gewickelt) an einem kühlen Ort ruhen lassen.
2. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen, beliebige Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech bei 180°C Ober-Unterhitze für ca. 10 Minuten backen.
3. Die abgekühlten Lebkuchen können nach Belieben mit Zuckerglasur und Streusel verziert werden.

Viel Spaß beim Nachbacken :)