

Einfacher Lebkuchen



Rezept:

300 g	Roggenmehl
180 g	Staubzucker
100 g	Honig
2 Stk	Eier
1 TL	Natron
3 TL	Lebkuchengewürz
1 Prise	Zimt

Zubereitung:

1. Für den einfachen Lebkuchen werden die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengt. Danach Honig und Eier zufügen und zu einem Teig verkneten.
2. Den Teig danach auswalken, ausstechen mit Eiklar bestreichen und nach Wunsch mit Streusel verzieren.
3. Anschließend im vorgeheiztem Rohr bei 180° C, Ober- und Unterhitze für ca. 8-10 Minuten backen.

Auskühlen lassen und servieren.

Tipp zum Rezept: Zum Aufbewahren gibt man den Lebkuchen in eine Keksdose. Sollte der Lebkuchen zu hart sein, eine Apfelspalte über Nacht in die Keksdose geben.