

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

50 dag Zucker  
35 dag Roggenmehl  
35 dag Weizenmehl  
1 TL Natron  
20 dag Honig  
5 Stk. Eier  
1 Msp. Lebkuchengewürz  
15 dag geriebene Nüsse  
Rum (38 %)

**Mein persönlicher Tipp**

Lebkuchen immer nur sehr kurz backen, damit ist er gleich weich.:

**Anita Unger**

Seminarbäuerin aus Niederösterreich

**Quellen:**

- Anita Unger:  
*Aufgespürt. Aufgegabelt. Aufgeschrieben.*

## Herbergsucher-Lebkuchen

**Zubereitung**

- Zucker, Roggen- und Weizenmehl, Natron oder Backpulver vermengen.
- Honig erwärmen, die Eier versprudeln, etwas Lebkuchengewürz, Nüsse und einen Schuss Rum dazugeben.
- Mit der Küchenmaschine alles gut durchkneten.
- Teig etwas rasten lassen.
- Ausrollen und je nach Belieben verschiedene Formen ausschneiden, mit gesprudeltem Ei bestreichen und belegen (mit halben Walnüssen, kandierten Früchten, ...)
- Bei 170° C Heißluft ca. 9 Minuten backen.