



#### 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 und bleibt er gleich weich.:

#### Anita Unger

Seminarbäuerin aus Niederösterreich

#### Quellen:

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

## Herbergsucher-Lebkuchen

### Zubereitung

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