



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. Aufgabelt. Aufgeschrieben.

Herbergsucher-Lebkuchen



Foto: ARGE SK NÖ, Julia Wesely - Nicht zur freien Verwendung

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 ausstechen, mit gesprudeltem Ei bestreichen und belegen (mit halben Walnüssen, kandierten Früchten, ...)
- Bei 170° C Heißluft ca. 9 Minuten backen.

