



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

60 dag Roggenmehl
40 dag Staubzucker
4 Stk. Eidotter
200 ml Milch
45 g geriebene Nüsse
3 EL Honig
2 TL Natron
2 TL Lebkuchengewürz
Zitronenschalen, unbehandelt
1 Stk. Ei
Milch

Mein persönlicher Tipp

Sollte der Lebkuchen hart werden einfach in die Keksdose einen halben Apfel in Spalten geschnitten hineingeben bis der Lebkuchen oder auch andere Kekse wieder weich werden. Apfelspalten dann wieder entfernen.:

Manuela Pichler

Projektleiterin ARGE
Seminarbäuerinnen Kärnten

Quellen:

- Seminarbäuerinnen Kärnten:
Süßes Weihnachtsgebäck

Lebkuchenkekse

Zubereitung

- Alles zusammenkneten und über Nacht rasten lassen.
- ½ cm dick auswalken
- Kekse ausstechen und ev. mit einer halben Walnuss belegen.
- Mit dem Milch-Eigemisch bestreichen.
- Bei ca. 180° C backen.

Hinweis

- Grundsätzlich wird dieser Lebkuchen nicht leicht hart, eignet sich aber dennoch auch zum Anfertigen von Lebkuchenaufhänger für den Christbaum oder eines Lebkuchenhauses.