



#### 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

## Lebkuchenkekse



Foto: Manuela Pichler - Nicht zur freien Verwendung

#### Zubereitung

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

#### Hinweis

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

#### Quellen:



Seminarbäuerinnen Kärnten:

*Süßes Weihnachtsgebäck*

