



#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

einfach

#### Zutaten für 4 Portionen:

280 g Roggenmehl  
180 g Rohrzucker  
80 g Honig  
3 Stk. Eier  
1 TL Natron  
Lebkuchengewürz

#### Mein persönlicher Tipp

Es können auch kandierte Früchte oder Streusel zum verzieren verwendet werden.:

#### Ilse Straßmayr

Seminarbäuerin im Bezirk Eferding

#### Quellen:

- Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage  
Weihnachtliche Kinderbackstube*

## Figurenlebkuchen

### Zubereitung

- Die ganzen Eier, den Rohrzucker und den Honig in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer schaumig rühren.
- Das Mehl auf ein Brett geben und Natron und Lebkuchengewürz hineinmischen.
- In die Mitte eine Grube machen, das Eier-Zuckergemisch einarbeiten und daraus einen mittelfesten Teig kneten.
- Den Teig in eine Folie einschlagen und am besten über Nacht rasten lassen.
- Den Teig ca. 1/2 cm dick ausrollen und verschiedene weihnachtliche Formen ausstechen.
- Die Lebkuchen mit einem verrührten Ei bestreichen und mit geschälten Nüssen verzieren –
- Bei ca. 200 °C 10 Minuten backen.