



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

Figurenlebkuchen



Foto: LKOOE/Tobias Schneider - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage
Weihnachtliche Kinderbackstube*

