



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Dinkelvollkornmehl
100 g Roggenvollkornmehl
500 g Honig
100 g Butter
4 Stk. Eier
20 g Natron
1 Pkg. Lebkuchengewürz

Mein persönlicher Tipp

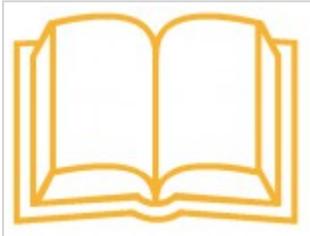
Die Lebkuchen können auch mit Zuckerglasur verzieren werden. Dazu wird 1 Eiklar mit 200 – 250 g Staubzucker und einem Spritzer Zitronensaft schaumig gerührt. Diese Glasur ist auch ideal zum Spritzen.



Maria Thallinger

Seminarbäuerin im Bezirk Gmunden

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: [Kursunterlage](#)
[Weihnachtliche Kinderbackstube](#)



Saftiger Dinkel-Honig-Lebkuchen



Foto: LK OOE/Bettina Grasböck - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Butter und Honig leicht erwärmen und Lebkuchengewürz dazugeben.
- Natron mit den Eiern verrühren und ebenfalls dazugeben.
- Dinkel- und Roggenmehl vermischen und zur übrigen Masse rühren.
- Den Teig gut durchkneten – ideal mit dem Knethaken der Küchenmaschine.
- Über Nacht kühlstellen und am nächsten Tag aufarbeiten.
- Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen und beliebige Formen ausstechen.
- Auf ein vorbereitetes Backblech legen, mit Ei bestreichen und je nach Wunsch mit Dörrzwetschken, Nüssen etc. belegen.
- Bei ca. 180 °C goldbraun backen.



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts-Fonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

