



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

270 g	Roggenvollkornmehl
2 EL	Honig
2 Stk.	Eier
0,5 Pkg.	Lebkuchengewürz
0,5 TL	Natron
	Zitronenschalen unbehandelt, abgerieben
250 g	Kristallzucker

Mein persönlicher Tipp

Bei diesem Rezept muss der Teig nicht über Nacht rasten. Er kann gleich verarbeitet werden und ist trotzdem weich und saftig.:

Barbara Strasser

Seminarbäuerin im Bezirk Linz

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage*
Raffinierte Getreideküche - wertvoll,
modern, köstlich

Saftiger Roggenlebkuchen

Zubereitung

- Alle Zutaten am besten in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig abarbeiten.
- Teig aus der Schüssel nehmen, durchkneten und ca. 5 mm dick ausrollen.
- Gewünschte Formen ausstechen.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen (evt. mit Ei bepinseln) und im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C auf Sicht backen.