

**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

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 ausschneiden.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen (evt. mit Ei bepinseln) und im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C auf Sicht backen.

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*



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
Landesförderfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

