

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

Saftiger Roggenlebkuchen



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



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