



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

600 g Waldstaudekornvollmehl
400 g Rohrzucker
5 EL Honig
60 g zerlassene Butter
4 Stk. Eier
100 g geriebener Weißmohn
1 TL Natron
Zuckerglasur
Nüsse
Trockenfrüchte

Mein persönlicher Tipp

Dieses Rezept eignet sich besonders gut für Christbaumschmuck oder große, verzierte Lebkuchenfiguren wie Nikoläuse, Stiefel uvm. zum Verschenken.



Johanna Wögerbauer
Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

Waldstaudekorn-Weißmohn-Lebkuchen



Foto: Romana Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Zucker mit Honig, Butter und Eiern in der Küchenmaschine schaumig rühren.
- Die restlichen Zutaten mit dem Knethaken unterrühren und zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Den Teig zugedeckt über Nacht rasten lassen (Teig soll fest sein).
- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nicht zu dünn (ca. 4-5 mm) ausrollen.
- Die gewünschten Formen ausstechen und auf ein befettetes bzw. mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 200 °C 6-10 Minuten (je nach Dicke der ausgestochenen Formen) backen.
- Nach dem Überkühlen nach Wunsch mit Zuckerglasur, Nüssen, Dörrobst etc. verzieren.

Quellen:



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