



#### 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*