

Lebkuchen

Zutaten

Für --

700 g Mehl (2/3 Weizenmehl/ 1/3

Roggenmehl)

450 g Zucker

4 Eier

100 g Butter

150 g Honig

5 TL Lebkuchengewürz

1 TL Natron

1 TL Weinsteinbackpulver

Abgeriebene Schale von einer Zitrone

Aufwand

--

Schwierigkeitsgrad

einfach

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Teig kneten und über Nacht im Kühlschrank zugedeckt rasten lassen.

Teig ca. zwischen 5-7 mm auswalken (nicht zu dünn), Motive ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech geben.

Einstellungen

Klimagaren/ 1 aut. Dampfstoß

Temperatur 170 °C/ Dauer 12 – 15 Minuten