

## Oberinntaler Lebkuchen

### Zutaten

- 100g Zucker
- 2 Eier
- 150g Honig
- 100g Nüsse
- 70g Aranzini
- 2 TL Zimt, Nelkenpulver und Muskatnuss
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 1 TL Natron
- 300g Brotmehl

### Zubereitung:

Zucker & Eier schaumig rühren, Honig, gerieben Nüsse, fein gehackte Aranzini sowie die Gewürze einmengen. Zuletzt Mehl und Natron einarbeiten und 1 Stunde rasten lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen, beliebige Formen ausstechen und im Rohr bei ca. 180 Grad backen.