
Lebkuchen

Zutaten

- 35 dag Roggenmehl
- 35 dag Weizenmehl
- 50 dag Rohrzucker
- 10 dag Honig
- 4 ganze Eier
- 1 dag Natron
- 1 Pck. Lebkuchengewürz

Zubereitung:

Rohrzucker fein zerdrücken und mit Mehl vermischen. Honig leicht erwärmen, Eier hineinsprudeln und mit Natron und Lebkuchengewürz zu einem glatten Teig verarbeiten und rasten lassen. Den Teig nicht zu dünn ausrollen, Kekse ausstechen, mit Ei bestreichen und bei mittlerer Hitze backen.

Variationen:

mit Zuckerglasur „bemalen“ (Eiklar + Staubzucker mixen, ev. mit Lebensmittelfarbe einfärben)

in Schokolade tunken und/oder mit Marzipan belegen

mit kandierten Kirschen, Mandeln, Nüssen belegen (vor dem backen)

Gefüllter Lebkuchen: Teig dünn ausrollen, jeweils 2 gleiche Formen ausstechen und in die Mitte der einen Hälfte z.B. Marzipan, Powidl oder Marmelade geben, mit der anderen Hälfte abdecken und dann backen.

Kreise ausstechen und backen. Dann auf die Kekse z.B. Powidl oder Marzipan (mit Rum vermischt) streichen und diese Seite in Schokolade tunken.

man kann in den Grundteig bereits geriebene Nüsse oder geriebene Schokolade (oder beides) einarbeiten.