



Hausgemachter Lebkuchen

Zutaten

FÜR CA. 1 BACKBLECH

- 350 g Roggenmehl
- 350 g Weizenmehl
- 500 g Rohrzucker
- 100 g Honig
- 4 Eier
- 1 Ei zum Bestreichen
- 10 g Kotányi Natron
- 1 Pkg. Kotányi Honiglebkuchen Gewürzmischung

Zubereitung

Rohrzucker mit Roggenmehl sowie Weizenmehl vermischen.

Honig leicht erwärmen, die Eier darin versprudeln und mit der Mehl-Zucker-Mischung sowie Kotányi Natron und Kotányi Honiglebkuchen Gewürzmischung zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig nicht zu dünn ausrollen und Formen ausstechen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, mit Ei bestreichen und nach Belieben mit Mandeln oder Nüssen belegen.

Bei 180 °C goldgelb backen, auskühlen lassen und in gut schließender Dose aufbewahren.



⌚ 90 – 120 Min. ☺☺☺

WEITERE REZEPTIDEEN
auf kotanyi.com



*Spice up
my life*

