

LEBKUCHEN

EIN UNWIDERSTEHLICHER DUFT

Für etwa 80 Stück brauchst Du:

- 500g Weizenmehl
- 250g Roggenmehl
- 20g Speisnatron
- 300g Honig
- 200g Zucker
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 200g Butter
- 1/2 Zitronenschale
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Pkg. Lebkuchengewürz
- Milch zum Bestreichen
- Nüsse oder Zuckerglasur zum Verziern

Und so wird's gemacht:

Weizenmehl, Roggenmehl und Speisnatron mischen. Den Honig und den Zucker leicht erwärmen. Ei, Eigelb und weiche Butter mit der Zitronenschale, dem Vanillezucker und dem Lebkuchengewürz verrühren und alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 3 Stunden ruhen lassen.

Dann den Teig leicht durchkneten, ca. 8mm dünn ausrollen, die gewünschten Formen ausstechen und mit etwas Milch bestreichen. Wer mag, kann die Kekse jetzt noch mit einer Nuss verzieren. Die Kekse kommen dann für 10 - 15 min bei 180 Grad in den Ofen.