

Lebkuchen



Rezept für 60 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Roggenmehl	56 Dekagramm
Natron / Backsoda / Natrium Bikarbonat	1 Teelöffel
Rohrzucker	50 Dekagramm
Geriebene Zitronenschalen	1 Prise(n)
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Gestoßene/Gemahlene Nelken / Nelkenpulver	1 Messerspitze(n)
Zimtpulver	1 Messerspitze(n)
Geriebene Pimentkörner / Neugewürz	1 Messerspitze(n)
Bienenhonig	10 Dekagramm

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig kneten, 30 Minuten kalt stellen. Messerdick ausrollen, Kekse ausstechen.

Mit Ei oder Milch bestreichen. Bei 200°C ca. 6 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1271-Lebkuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at