

weicher Lebkuchenteig von Brigitte



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Roggenmehl	600 g
Lebkuchengewürz	1 Pkg.
Natron / Backsoda / Natrium Bikarbonat	3 Teelöffel
Margarine / Thea	250 g
Bienenhonig	250 g
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Rohrzucker	500 g
Weizenmehl (glatt)	300 g

Zubereitung:

dieser Lebkuchen ist ein HIT !!!!!!!!!!!!!!!

der Teig muß nicht mit den Händen gekneteten werden, und ist von anfang an weich.

Die Margarine mit Honig in einem Topf erwärmen, den Rohrzucker einrühren.

Etwas überkühlen lassen - Eier einrühren.

Anschließend die restlichen Zutaten mit den Knethacken unterrühren.

Nicht erschrecken - da der Teig sehr weich ist.

Nun den Teig über Nacht rasten lassen.

Den Teig nicht zu dünn ausrollen - Kekse ausstechen - mit verquirltem Ei bestreichen - und bei 200° ca. 8 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2228-weicher-Lebkuchenteig-von-Brigitte.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at