

Lebkuchen von Brigitte



Rezept für 1 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--|---------------------|
| Bienenhonig | 12 Dekagramm |
| Weizenmehl (glatt) | 60 Dekagramm |
| Lebkuchengewürz | 1 Pkg. |
| Natron / Backsoda / Natrium Bikarbonat | 4 Messerspitze(n) |
| Rohrzucker | 40 Dekagramm |
| Vollmilch | Etwas / nach Bedarf |

Zubereitung:

Mehl, Rohrzucker, Natron, Lebkuchengewürz und Honig gut vermischen, fest durchkneten und den Teig 12 Stunden kühl rasten lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig ausrollen und Figuren ausstechen, Figuren auf ein Blech mit Backpapier legen und mit Milch bestreichen.

Backen bei 200-220 Grad Celsius - 2 Schiene von unten, bis sie schön aufgegangen sind.

Lebkuchen kann hart sein und wird erst nach einigen Tagen wieder weich.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-717-Lebkuchen-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at