

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