



Lebkuchen

Zutaten:

- 125 g Butter
- 125 g Wasser
- 150 g brauner zucker
- 250 g Honig

Diese Zutaten werden zusammen in einen Topf gegeben und dann lässt man die Masse aufkochen, gut durchrühren, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Dann gibt man folgende Zutaten dazu:

- 250 g Weizenmehl glatt
- 250 g Roggenmehl
- 1 TL Natron
- 1 Ei
- 1 Pkg. Lebkuchengewürz

Mit der Küchenmaschine gut durchkneten und über Nacht bei Zimmertemperatur rasten lassen. Dann auswalken, ausstechen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Mit einem versprudelten Ei bestreichen, nach Belieben mit halben Mandeln und kandierten Kirschen verzieren und bei 165° backen bis er goldgelb ist.

Anschließend kann man den Lebkuchen, wenn er ausgekühlt ist, mit Zuckerglasur verzieren.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.