



Lebkuchen 2

Zutaten:

- 800 g Roggenmehl
- 500 g Zucker
- Prise Salz
- 2 Kaffeelöffel Natron
- 2 P. Lebkuchengewürz
- Zimt
- abgeriebene Zitronenschale
- 4 EL Honig
- 4 Eier
- 300 g zerlassene Butter

Zuerst die trockenen Zutaten vermischen, dann die restlichen Zutaten dazu geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Über Nacht zugedeckt stehen lassen. Am nächsten Tag den Teig nicht zu dünn auswalken, mind. 5 mm. Beliebige Formen ausstechen, bei ca. 170° goldgelb backen.

Mit Zuckerglasur aus ca. 200 g Puderzucker, einem halben Eiklar und 6 Tropfen Zitronensaft verzieren.

Diese Mengenangaben sind ca. Angaben.... die Masse darf nicht zu weich sein.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at