

„A Lebkuchen a day keeps  
the Weihnachtsstress away.“

## Zutaten

300 g Roggenmehl  
180 g Rohrzucker  
10 g Zimt  
10 g Natron  
20 g Lebkuchengewürz  
2 Stück Eier  
80 g Honig  
Milch (zum Bestreichen)



## Zubereitung

Für den Lebkuchen das Mehl mit Natron vermischen, Eier, Zucker und Honig hinzugeben. Danach mit dem Lebkuchengewürz würzen und nach Belieben etwas Zimt hinzufügen.

Alle Zutaten müssen gut miteinander verknetet werden, den Lebkuchenteig am besten über Nacht rasten lassen.

Den Teig am nächsten Tag auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit Ausstechern in der gewünschten Form ausstechen.

Den Backofen auf 170 °C vorheizen.

Die Lebkuchenfiguren auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Milch bepinseln. Danach den Teig im Backrohr für ca. 10 Minuten backen lassen, bis die Formen eine schöne Farbe haben.

Der ausgekühlte Lebkuchen kann dann nach Lust und Laune verziert oder auch mit Schokolade glasiert werden.

