



BASTELANLEITUNG



MINI LEBKUCHEN

KOSTENLOSER DOWNLOAD UNTER
WWW.THE-DAILY-RUST.COM



Man nehme:

- 750 g Mehl (Roggen oder Roggenvollkorn)
- 500 g Rohrzucker
- 5 Eier
- 5 g Natron
- 5 EL Honig
- 1 Pkt. Lebkuchengewürz
- Etwas Zitronenschale
- 1 Ei zum bestreichen
- Fett für das Blech
- Mehl für die Arbeitsplatte
- Schablone Mini Silouhette
- Zuckerguss

Anleitung:

1. Die Zutaten zu einem Teig verkneten.
2. Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und nach Wunsch ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen und mit dem verquirlten Ei bestreichen.
3. Bei 200°C Ober-/Unterhitze (Heißluft ca. 180°C) im vorgeheizten Backofen schön braun backen (die Lebkuchen werden im Ofen zuerst ganz hell und danach erst braun).

Tipp: Sollte der Lebkuchen zu hart werden, einfach mit ein paar Apfelschnitzen in eine Büchse geben und nach 1 - 2 Tagen wird er ganz weich.

