

Honiglebkuchen

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Winter Weihnachten Für:



Zutaten

300 G	Roggenmehl
80 G	Honig
150 G	Rohrzucker
2	Eier
1 TL	Natron
1 EL	Wasser
	Lebkuchengewürz

Verfasst von: Martha Neumaier

Zubereitung

1. Alle Zutaten, außer dem Mehl, werden mit dem Handmixer verrührt.
2. Mehl wird hinzugefügt.
3. Den Teig so lange kneten, bis er geschmeidig ist.

Eventuell noch etwas Mehl hinzufügen, wenn die Masse zu weich ist.
4. Der fertige Teig kann sofort weiterverarbeitet werden.
5. Bei 180° C ca. 8 min backen.
6. Lebkuchen beliebig verzieren.