



Lebkuchen à la Scheibblauer

Zutaten

- 1000 g Roggenmehl
- 500 g Rohrzucker
- 200 g Nüsse
- 30 g Lebkuchengewürz
- 2 TL Natron (gestrichene TL)
- 500 g Honig
- 7 Stk. Eier

Zubereitung

1. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen, mit Knethaken oder einer Küchenmaschine Honig und Eier unterheben. Den Teig kneten bis eine krümelige Masse entsteht. Anschließend mit der Hand zu einem festen Teig kneten.
2. Damit sich der Teig leichter verarbeiten lässt, den Teig in Folie gepackt mind. 30 Minuten kühl lagern oder über Nacht ruhen lassen.
3. Auf bemehlter Arbeitsfläche den Teig nochmals gut durchkneten und mit dem Nudelholz den Teig mind. 5 mm stark auswalken.
4. Lebkuchen mit passenden Formen ausstechen und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.
5. Backofen auf 170° C Heißluft vorheizen und für 8-10 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht,

Familie Scheibblauer & Team

Tipp:

Wer den Lebkuchen glänzend haben möchte, kann ihn vor dem Backen mit einer Mischung aus Ei und Milch einstreichen.