



Honiglebkuchen

🕒 40–50 Min 

Zubereitung

- 1 Mehl, Zucker, Natron und die Honiglebkuchen Gewürzmischung vermengen.
- 2 Dann die Eier und Honig begeben.
- 3 Mit Frischhaltefolie bedecken und eine halbe Stunde ruhen lassen.
- 4 Die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig darauf etwa 1 cm dick ausrollen.
- 5 Die Lebkuchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit Milch bestreichen und bei 175 °C ca. 7–8 Minuten backen.

TIPP: Die Lebkuchen werden weich, wenn man sie einige Tage in einer verschlossenen Dose aufbewahrt.

Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Roggenmehl
125 g	Kristallzucker
125 g	Honig
3	Eier
3 TL	♦ Natron
2 EL	♦ Honiglebkuchen Gewürzmischung
	Etwas Milch zum Bestreichen

