

Honiglebkuchen

40–50 Min

Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Natron und die Honiglebkuchen Gewürzmischung vermengen.
2. Dann die Eier und Honig beigeben.
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