



# 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 1cm 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     |

