



# Lebkuchen

🕒 40–50 Min   

## Zubereitung

- 1 Mehl, Zucker, Natron und die Lebkuchen 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 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

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

