



HONIGLEBKUCHEN

- 300 g Roggenmehl
- 160 g Gelbzucker
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1 KL Natron
- 2 Eier
- 80 g Honig

Mandeln (ganz)



Vorarbeiten:

Backrohr auf 180°C, Heißluft vorheizen!

Zutaten	Arbeitsschritte	Tipps, Hinweise, ...
300 g Roggenmehl 160 g Gelbzucker 1 EL Lebkuchengewürz 1 KL Natron	in einer großen Plastikschüssel mischen	Kochlöffel
2 Eier 80 g Honig	... dazugeben	
Teig	in der Schüssel gut durchkneten	Hände bemehlen!
	auf der Arbeitsfläche weiterkneten	
	„fingerdick“ ausrollen	Nudelholz, MEHL!!!
	Lebkuchen ausstechen	
	auf ein Backblech legen	Nicht zu eng - Lebkuchen „gehen“ auf!
Wasser Mandelhälfte	mit Wasser bestreichen	Mandel <u>fest</u> andrücken
Lebkuchen	backen (ca. 10 Minuten)	
	aus dem Rohr nehmen UND vom Blech geben	Handschuhe
	auskühlen lassen!	