

REZEPT HONIGLEBKUCHEN

ZUTATEN

700 g Vollkornmehl, sehr fein gemahlen (2/3 Roggen, 1/3 Weizen)
350 g Honig
5 Eier
100 g Öl
etwas Milch
5-7 TL Lebkuchengewürz
1 TL Natron
1 TL Backpulver
Schale einer Zitrone

ANLEITUNG

Aus den Zutaten einen festen Teig kneten, 1 Tag ruhen lassen und dann ausstechen, mit verquirltem Ei bestreichen und mit Walnushälften, Haselnüssen, Mandeln oder Sonnenblumenkernen garnieren. Bei 190 °C backen, bis der Lebkuchen die gewünschte Bräune aufweist.