

Rezeptvorschlag

450 g Weizenmehl, 200 g Roggenmehl, 200 g Zucker, 500 g Honig, 250 ml Wasser, 2 TL Lebkuchengewürz, ½ TL Hirschhornsalz, ½ TL Pottasche, Backoblaten, Kuvertüre, blanchierte Mandeln zum Verzieren

Wasser mit Zucker zum Kochen bringen; vom Herd nehmen und Honig einrühren. Erneut aufkochen und abkühlen lassen. Beide Mehlsorten und Lebkuchengewürz mischen. Pottasche und Hirschhornsalz nacheinander in 1 EL Wasser auflösen, mit Zucker-Honig-Wasser zum Mehl dazugeben und mit einem Teigschaber zu einem glatten Teig verrühren. Mit Former Lebkuchen herstellen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten bei 175°C backen. Abgekühlte Lebkuchen nach Belieben verzieren.

Tipps für gutes Gelingen:

- Überschüssigen Teig entfernen.
- Den Former mit kleinem Abstand über das Blech halten.



Teig in die Aussparung füllen und glatt streichen.



Mit einer Oblate abdecken und leicht andrücken.



Am Oberteil drehen (360°). Lebkuchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

