

Lebkuchen



24 h Zeit für den Teig zum Rasten

40 Min. Zubereitungszeit



170 Grad bei Heißluft im Ofen

8 Min. Backzeit

Zutaten

Für den Teig

320 g	Roggenmehl
2	Eier
70 g	Honig
140 g	Staubzucker
8 g	Natron
3 g	Lebkuchengewürz
1 EL	Apfelmus

Zum Bestreichen

Schuss	Milch
1	Ei

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mixer oder einer Küchenmaschine zu einer krümeligen Masse vermengen. Anschließend mit der Hand zu einem festen Teig kneten. Danach den Teig zugedeckt für 24 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.
2. Danach den Teig zugedeckt für 24 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.
3. Am nächsten Tag die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig ca. 5 mm dick ausrollen. Dann die Lebkuchen nach Belieben ausstechen.
4. Lebkuchen mit einem Gemisch aus Ei und einem Schuss Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 8 Minuten backen.

TIPP: Die Lebkuchen sollten noch weich sein, wenn sie aus dem Ofen kommen. Nur dann bleiben sie auch danach saftig.

5. Sobald die Lebkuchen abgekühlt sind, können Sie nach Belieben mit Zuckerglasur oder Schokolade verziert werden.