

Lebkuchen

Zutaten	Zubereitung	Arbeitsbehelfe
300 g Roggenmehl 150 g Staubzucker 100 g geriebene Nüsse	Mehl, Zucker und geriebene Nüsse abwiegen und in einer Rührschüssel miteinander vermischen.	Rührschüssel, Waage, Kochlöffel
1 TL Natron 1 EL Lebkuchengewürz ½ TL Zimt	Natron, Lebkuchengewürz und Zimt dazugeben und vermengen.	Rührschüssel, Kochlöffel, Teelöffel
½ Zitrone	Die Zitrone waschen und die Zitronenschale von ca. ½ Zitrone reiben und der trockenen Masse hinzufügen.	Reibeisen
3 EL Honig 3 Eier	In die Zutatenmischung ein Grübchen machen, Eier und Honig hineingeben. Kurz verrühren und die gesamte Masse auf die Arbeitsfläche leeren.	Esslöffel, Kochlöffel
	Teig rasch zusammenkneten und ein wenig rasten lassen.	
Backpapier	Das Backrohr auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.	Backblech
Mehl	Den Teig ca. ½ cm dick auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit geeigneten Formen sparsam ausstechen.	Nudelholz
1 Ei	Das Ei in einer Tasse verquirlen und den Lebkuchen damit bestreichen.	Kaffeetasse, Pinsel
	Den Lebkuchen ca. 10 Min. bei 180-200° backen.	

Tipp: Den fertigen Lebkuchen zusammen mit Apfelspalten oder Karottenscheiben in einem geschlossenen Gefäß aufbewahren, so bleibt er besonders lange frisch.