

schneller Lebkuchen

Ihr braucht dazu:

- ✓ 500g Lebkuchenmehl
(Haberfellner Mühle)
- ✓ 100g geriebene Haselnüsse
- ✓ 200g Honig
- ✓ 2 Eier



Und so geht's:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander verkneten!!!

Danach in Frischhaltefolie wickeln, und für mind. eine Stunde (besser sind 4 - 5 Stunden) im Kühlschrank rasten lassen.

Nach dem Rasten, den Teig nochmal kurz per Hand kneten, mit Mehl bestäuben und zwischen einem sauberen z.B. Müllsack oder zwischen Backpapier 5mm dick ausrollen und nach Belieben ausstechen!

Das Backrohr auf 170°C Heißluft (oder 200°C Ober- & Unterhitze) vorheizen, und den Lebkuchen ca. 6 Minuten backen (abhängig vom Backrohr und von der Größe des ausgestochenen Lebkuchens!).

Ihr könnt den Lebkuchen verzieren, oder gleich so genießen!!!



Gutes Gelingen! 🍪