

# LEBKUCHEN

Ihr benötigt für 1 Portion:

- 80 g Honig
- 120 g Zucker
- 50 g Butter
- 250 g Roggenmehl
- 250 g geriebene Mandeln
- 2 EL Lebkuchengewürz
- ½ Päckchen Natron
- 1 Ei



1. Rühre Honig, Zucker und Butter in einem Topf unter und so lange erhitzen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat und anschließend abkühlen lassen.
2. Mehl, Mandeln, Gewürz, Ei und Natron in einer Schüssel mischen. Die Honigmasse dazu geben und alles mit dem Knethaken des Rührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.
3. Teig in einer Folie im Kühlschrank einige Stunden ruhen lassen.
4. Das Backofen auf 180 Grad vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und beliebige Form ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und etwa 25 Minuten backen.

Rezept: <https://www.gutekueche.at/lebkuchen-selber-machen-rezept-22439>

Bild: <https://www.einfachbacken.de/rezepte/lebkuchen-plaetzchen-schnelles-rezept-zum-ausstechen>