Honiglebkuchen

Der selbstgemachte Honiglebkuchen ist schnell gebacken. Das traditionelle Rezept für die Adventszeit gelingt bestimmt.

Verfasser: Helmut58

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,2 h



Zutaten

500 dag	Roggenmehl
100 dag	Zucker
2 EL	Lebkuchengewürz
1 TL	Natron
50 dag	Butter
230 dag	Waldhonig
2 Stk.	Eier
1 EL	Apfelmus
1 Handvoll	Mandelkerne
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Mehl mit Zucker, Natron und Lebkuchengewürz vermischen und mit der Butter ab bröseln. Waldhonig und Eier mit einem Esslöffel Apfelmus verrühren. Eine Mulde in das Mehl machen und das Honiggemisch langsam mit dem Mehl vermengen, dass ein mittel fester Teig entsteht. Den Lebkuchen Teig über Nacht kühl rasten lassen.

2. Am nächsten Tag auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und mit Formen ausstechen. Mit verquirltem Ei bestreichen und Mandel belegen. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 10 - 12 Minuten backen.

Tipp