Lebkuchen Kekse

Die traditionellen Lebkuchen Kekse dürfen zu Weihnachten und Advent einfach nicht fehlen. Ein klassisches Rezept für das beliebte Weihnachtsgebäck.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,7 h



Zutaten

300 g	Roggenmehl
200 g	Staubzucker
2 Stk.	Eidotter
50 g	Butter (zerlassen)
75 ml	Milch
2 EL	Walnüsse (gerieben)
2 EL	Honig
1 TL	Lebkuchengewürz
1 TL	Natron
1 Prise	Zitronenschalen-Abrieb (unbehandelt)

Zubereitung

1. Für die weihnachtlichen **Lebkuchen Kekse** das Roggenmehl, Staubzucker, Eidotter, zerlassene Butter und Milch in eine Rührschüssel geben und gut vermischen. Geriebene Walnüsse, Honig, Natron und Lebkuchengewürz und geriebene Bio-Zitronenschale hinzugeben. Das ganze zu einen geschmeidigen Teig kneten und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Backofen auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig zirka 5 mm dick ausrollen und mit einer Keks Form Kekse ausstechen. Im Backofen zirka 12-15 Minuten backen.

Tipp

Die köstlichen Lebkuchen Kekse je nach Belieben verzieren. Entweder mit Zuckerguss, Schokoglasur oder eine Glasur aus Ei und Milch und mit Walnuss Hälften dekorieren, oder mit Mandelkerne.