Lebkuchenteig-Grundrezept

Mit dem Lebkuchenteig-Grundrezept ist man gerüstet für die Vorweihnachtszeit! Ein schönes, einfaches Rezept für viele Lebkuchenvariationen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,3 h

Zutaten

4 Stk.	Eier
4 EL	Honig
1 Packung	Lebkuchengewürz
1 TL	Natron
600 g	Roggenmehl
400 g	Rohrzucker

Zubereitung

1. In wenigen Handgriffen das **Lebkuchenteig-Grundrezept** zubereiten und beliebig weiterverarbeiten. Als ersten Schritt die Eier verquirlen. Honig, Lebkuchengewürz wie auch Rohrzucker unter die verquirlten Eier geben. Nun Roggenmehl und Natron unterheben und zu einem festen Teig verkneten. Diesen mit einem Tuch abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2. Am nächsten Tag den Backofen auf 170 Grad Celsius vorheizen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig circa einen halben Zentimeter dick ausrollen, mit Förmchen ausstechen oder individuell formen. Je nach Größe rund 10 Minuten im Backofen backen.

Tipp

Dieses Lebkuchenteig-Grundrezept kann als Vorbereitung für ein Lebkuchenhaus verwendet werden.