

LEBKUCHEN FÜR HERZEN

ZUTATEN:

15 dag Roggenmehl
15 dag Weizenmehl
16 dag Staubzucker
8 dag Honig
2 Eier
1 TL Natron
½ P Lebkuchengewürz
1 El. Kakao



Eier und Zucker aufschlagen, Honig dazugeben und nochmals kurz aufschlagen, dann die restlichen Zutaten beimengen und mit dem Knehtaken gut durchkneten. Den Teig mindestens 1 Stunde zugedeckt rasten lassen (ich lasse ihn meist über Nacht rasten).

Dann nochmals mit der Hand gut durchkneten, etwa ½ cm dick auswalken und ausstechen. Mit einem mit etwas Wasser versprudeltem Ei ganz dünn bestreichen.

Bei 200 Grad 9 Minuten backen.

Die Fotos zeigen, wieviel Herzen und kleine Lebkuchen aus dieser Masse werden. Normalerweise mache ich die doppelte Menge.

