

## Lebkuchen



### **ZUTATEN:**

**15 dag Roggenmehl**

**15 dag Weizenmehl**

**16 dag Staubzucker**

**8 dag Honig**

**2 Eier**

**1 TL Natron**

**½ P Lebkuchengewürz (ich nehme etwas weniger)**

**1 El. Kakao**

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

Dann nochmals mit der Hand gut durchkneten, etwa 3 mm dick auswalken und ausstechen. Mit einem mit etwas Wasser versprudelm Ei ganz dünn bestreichen. Bei 190 Grad 9 Minuten backen.

Aus der doppelten Masse habe ich 4 Blech Lebkuchen bekommen.