

LEBKUCHEN



Zutaten:

300 g Honig
50 g **ENERGY 32** Neutral
2 EL Wasser
250 g Weizenmehl
200 g Roggenmehl
3 Eier
50 g zerlassene Butter
5 TL Gewürzöl Backstube
2 EL Milch
5 g Natron

Zum Verzieren: Belegkirschen,
Mandeln, Nüsse oder kandierte
Früchte

Honig, **ENERGY 32** und Wasser erwärmen. Das gesiebte Mehl auf ein Backbrett geben und zwei Eier, die zerlassene Butter, das Gewürzöl und die warme Honig/**ENERGY 32** Mischung dazugeben. Alle Zutaten vermischen und zu einem Teig formen. Da dieser sehr klebrig ist, mit viel Mehl ausrollen und Lebkuchen-Formen ausstechen. Ein Ei mit Milch verquirlen und die Lebkuchen damit bepinseln. Mit Belegkirschen, Mandeln, Nüssen oder kandierten Früchten verzieren. Bei 160 Grad C° ca. 15-20 Minuten backen.