

Leni's Lebkuchen

Eine leckere Nachspeise für gemütliche Adventsonntage



Zutaten

200 g Zucker
50 g Honig
2 Eier
1/2 Packung Lebkuchengewürz
Schale von einer Zitrone
300 g Roggenmehl
10 g Natron

Zubereitung

Zucker und Honig vorsichtig erwärmen und wieder etwas auskühlen lassen, die Eier unterrühren. Die Masse mit den restlichen Zutaten zu einem Teig vermischen.

Gleichmäßig, nicht zu dünn ausrollen und Formen ausstechen. Mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 180° C hell backen.

Der Teig muss nicht rasten und ergibt ca. 35 große Sterne.