

Unser Lebkuchen Rezept

(Emil und Edin)

Zutaten für zwei Bleche:

350g glattes Mehl

200g Zucker

100g gemahlene Walnüsse

3EL Honig

2 Eier

1TL Lebkuchengewürz oder Zimt

½ TL Natron

1Päckchen Vanille Zucker



So geht's:

Zuerst die trockenen Zutaten mischen. Anschließend Eier und Honig unterrühren. Alles gut mit den Händen verkneten, bis ein geschmeidiger Teig zum Vorschein kommt. Während der Teig eine halbe Stunde im Kühlschrank warten muss kann man schon mal den Ofen auf (Heißluft) 180° vorheizen. Nachdem der Teig aus dem Kühlschrank genommen wurde muss man ihn ca. ½ - 1cm dünn ausrollen. Letztendlich nimmt man seine Lieblingsausstechformen und formt nun die Lebküchlein. 😊

Guten Appetit!