



© Salzburger Agrar Marketing

Dauer: Aufwändig

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Weihnachten

.....

Für:

.....

Verfasst von: Salzburg schmeckt

.....

Zutaten

.....

300 G Roggenmehl

.....

1 TL Natron

.....

120 G Staubzucker

.....

3 TL Lebkuchengewürz

.....

2 Eier

.....

80 G Honig

.....

2 EL Wasser

.....

1 Ei zum Bestreichen

.....

120 G

Staubzucker

.....

Saft von 1 Zitrone

.....

Holzstäbchen

.....

Zubereitung

1. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen.
2. Auf ein Nudelbrett geben, eine Grube machen, Honig, Eier, Wasser zugeben.
3. Von der Mitte aus verrühren und dann Teig rasch abkneten, bis er seidig glatt ist.
4. Teig auf bemehltem Nudelbrett 1/2 cm dick ausrollen und beliebige Formen ausstechen.
5. Hälfte des ausgestochenen Lebkuchen auf ein Blech verteilen und mit verquirltem Ei bestreichen.
6. Ein Holzstäbchen auf den Teig legen, leicht andrücken und etwas mit Ei bestreichen.
7. Zweite Teigform darauf legen und leicht andrücken.
8. Lebkuchen nochmals mit Ei bestreichen.
9. Lebkuchen bei 200° C Ober-Unterhitze ca. 10 min backen.
10. Lebkuchen-Lollies auskühlen lassen.
11. Aus Staubzucker und Zitronensaft Glasur herstellen.
12. Gebackene Lebkuchen-Lollies beliebig mit Glasur verzieren und trocknen lassen.

TIPP: Lebkuchen gemeinsam mit einem Apfel in einer Keksdose aufbewahren, so bleibt er schön weich!