

6	e
11	
© Salz	burger Agrar Marketing

Dauer: Autwandig
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

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!