

| Dauer: Autwändig |
|--|
| Kategorie: Backrezepte |
| Saison: Weihnachten |
| Für: |
| Verfasst von: Lungauer Kochwerk |

Zutaten

| 120 G | Butter |
|-------|-----------------------------|
| 250 G | feinkörnigen braunen Zucker |
| 400 G | Honig |
| 400 G | Roggenmehl |
| 3 | Eier |
| 3 TL | Natron |
| 1 | Briefchen Lebkuchengewürz |
| 400 G | Weizenmehl |

Zubereitung

- 1. Butter, Zucker und Honig erwärmen, bis alles flüssig ist.
- 2. Roggenmehl, Butter, Zucker, Honig, Eier, Natron, Lebkuchengewürz und 200 g Weizenmehl mit dem Knethaken verrühren.
- 3. Die restlichen 200 g Mehl je nach Festigkeit, wenn nötig beimengen, der Teig darf aber nicht zu fest sein, sondern schön weich.
- **4.** Kurz rasten lassen und dann ca. 5 mm dünn ausrollen, ausstechen und aufs Blech legen, mit Ei bestreichen.
- 5. Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 8-10 Minuten backen.