

Dauer: Aufwändig

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.