

Tici Kaspar

WALDBLÜTENHONIG-LEBKUCHEN MIT DINKELVOLLKORNMEHL

Zutaten:

- 475 g Dinkelvollkornmehl
- 125 g Roggenvollkornmehl
- 4 Stk. Eier
- 500 g Honig
- 100 g Butter
- 30 g Lebkuchengewürz
- 20 g Natron

Zubereitung:

- Butter, Honig und Lebkuchengewürz in einem Topf geben und leicht erwärmen.
- Eier und Natron verquirlen und das Butter-Gemisch hinzugeben.
- Dinkel- und Roggenmehl vermischen und zur übrigen Masse rühren.
- Den Teig gut durchkneten, idealerweise mit dem Knethaken in der Küchenmaschine.
- Abgedeckt über Nacht kühl stellen und am nächsten Tag weiterverarbeiten.
- Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen und beliebige Formen ausstechen.
- Auf ein vorbereitetes Backblech mit Backpapier legen, mit Ei bestreichen und nach Wunsch mit Mandeln, Dörrzwetschken oder Nüssen belegen.
- Bei ca. 180° C goldbraun backen.

Tipps!

Zum Verzieren mit Zuckerglasur 1 Eiklar mit 200 bis 250 g Staubzucker und einem Spritzer Zitronensaft schaumig rühren.

Nicht auf das Loch für den Christbaumschmuck vergessen!