

Tici Kaspar

LEBKUCHENTEIG

Für ca. 1,5 kg:

- 650 g Roggenvollkornmehl
- 350 g Vollrohrzucker
- 4 Stk. Eier
- 100 ml Milch
- 100 g geriebene Walnüsse
- 3 EL Honig
- 2 TL Natron
- 3 TL Lebkuchengewürz
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Bio-Orange

zum Bestreichen

- 1 Stk. Ei
- Schuss Milch

Zubereitung:

- Mehl, Zucker, Nüsse, Honig, Natron, Gewürze, Zitronen- und Orangenschale in einer Rührschüssel vermengen. Milch mit Eier verrühren und einlaufen lassen.
- Den Teig gut durchkneten, idealerweise mit dem Knethaken in der Küchenmaschine.
- In Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Den Teig nochmals durchkneten, falls er klebt mit Mehl nacharbeiten, ca. 5 mm dick ausrollen und mit beliebigen Formen ausstechen.
- Auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen und nach Belieben mit Mandeln, Dörrzwetschken oder Nüssen belegen.
- Im Ofen bei ca. 180° C Ober/Unterhitze ca. 10 Min. goldbraun backen.

Tipp!

Die Lebkuchen als Christbaumschmuck verwenden und mit Zuckerglasur vollenden.

- Zuckerguss: 1 Eiklar mit 200 bis 250 g Staubzucker und einem Spritzer Zitronensaft schaumig rühren, in einen Spritzsack füllen und verzieren.
- Nicht auf das Loch für den Christbaumschmuck vergessen!

Zubereitungszeit: 30 Minuten plus 12 h Rastzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht