Diener

Die Küche

klassischer Lebkuchen (nicht fest)

https://www.diener.cc/rezepte/klassischer-lebkuchen-nicht-fest/

50 dag Roggenmehl

12 dag Butter

15 dag Staubzucker

25 dag Honig

2 Eier

1 EL Lebkuchengewürz

Natron, Nelkenpulver, Zitrone, Orange

Eier, Zucker, Butter und Honig gut abtreiben. Das mit den Gewürzen vermischte Mehl darunterrühren.

Den Teig über Nacht rasten lassen.

Den Teig auf einem gut befettetem Blech ausstreichen und im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad 8 min backen.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc