

Genießen Sie die Weihnachtszeit und machen Sie die Küche zur kleinen Backstube!



Lebkuchen selbst machen

Zutaten:

- 2 Eier
- 2 Dotter
- 60 g Honig
- 250 g Rohrohrzucker
- 150 g Haselnüsse geröstet und gerieben
- 300 g Roggenmehl
- 1 TL Natron
- Gewürze nach Wunsch: Kardamon, Zimt, Nelke... oder Lebkuchengewürzmischung

Zubereitung:

- Alle Zutaten miteinander verkneten.
- Teig einen Tag lang kühl rasten lassen, allerdings nicht im Eisschrank, am besten im Keller.
- Teig fingerdick ausrollen, gewünschte Formen ausstechen.
- Vor dem Backen eventuell mit Ei bestreichen und garnieren mit Nüssen und Kernen, zum Beispiel: Kürbiskerne, Cashewkerne, Pinienkerne, Walnüsse, Haselnüsse, Mandelstifte, Cranberries, Cocktailkirschen etc.
- Bei 200°C backen.

Besonders kreative Hände können auch ein Lebkuchenhaus basteln:

