LECKER LEBKUCHEN

Zutaten:

150 g Honig
250 g Rohrzucker
150 g Butter
150 g gemahlene Mandeln
450 g Dinkel/Vollkornmehl
1 EL Lebkuchengewürz
1 Ei
2 TL Backpulver
2 EL Rum (bei Bedarf)

Zubereitung:

Zu Beginn verschmelzen wir Honig und Butter gemeinsam mit dem Zucker in einem Topf und lassen das Gemisch anschließend abkühlen. Alle Zutaten können wenn alles abgekühlt ist, zu einem Teig verknetet werden. Wichtig: So viel Mehl nachgeben, bis der Teig nicht mehr klebrig ist und sich gut formen lässt. Der Teig muss nun für mindestens 4 Stunden, eingeschlagen in einer Frischhaltefolie, im Kühlschrank ruhen bevor er ausgerollt & ausgestochen werden kann.

Backofen 180°C Ober- und Unterhitze
Backzeit = ca. 18 Minuten