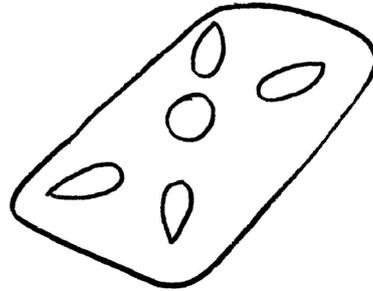


Ein Lebkuchenrezept

Du brauchst:

- 300 Gramm Roggenmehl
- 180 Gramm Staubzucker
- 100 Gramm Bienenhonig
- 2 Eier
- 1 Teelöffel Natron
- 3 Teelöffel Lebkuchengewürz
- 1 Prise Zimt



So geht es:

Für den Teig mischst du zuerst die trockenen Zutaten in einer Schüssel.

Dann fügst du den Honig und die Eier hinzu.

Jetzt knetest du den Teig ordentlich durch.

Dann kannst du den Teig auswalken und Formen ausstechen. Herzen, Sterne, Weihnachtsbäume – alles, was du magst.

Anschließend backst du deinen Lebkuchen im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad zirka 8 bis 10 Minuten.

Nach dem Auskühlen kannst du deinen Lebkuchen mit Zuckerglasur bestreichen.

Dazu mischst du Staubzucker mit ein bisschen Wasser, bis du eine cremige Paste hast.

Nach dem Trocknen sind deine Lebkuchen fertig zum Essen!



Lass sie dir schmecken!

