

Josefa Leitner

User

Lebkuchenkeks-Nikoläuse

Kuchen & Gebäck

Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung 🔍 **Schwierigkeit:** ● ● ○ ○ ○ **Zeit:** 60 min. 🕒

Mehl, Staubzucker, Eidotter, geriebene Walnüsse, Honig, Natron, Lebkuchengewürz, etwas abgeriebene Zitronenschale, zerlassene Butter und Milch zu einem geschmeidigen Teig kneten und über Nacht rasten lassen. Den Teig ca. 5 mm dick auswalken und Nikolaus-Kekse ausstechen. Das Ei mit gegebenenfalls etwas Milch verquirlen und Kekse damit bestreichen und mit einer halben Walnuss belegen. Kekse bei ca. 180 Grad etwa 12-15 Minuten backen. Ausgekühlt mit Zuckerstifte beliebig dekorieren.



Zutaten

600 g Roggenmehl, 400g
Staubzucker, 4 Eidotter, ca.
100 g zerlassene Butter, ca.
150 ml Milch, 3 handvoll
geriebene Walnüsse, 3 EL
Honig, 2 TL Natron, 2 TL
Lebkuchengewürz, etwas
abgeriebene Zitronenschale,
1 Ei zum Bestreichen, einige
halbe Walnüsse, Zuckerstifte
zum dekorieren