

Lebkuchen

[Kuchen & Gebäck](#)[Rezept-Gewinnspiel](#)**ZUBEREITUNG** **SCHWIERIGKEIT:** **ZEIT: 30 MIN.**

Zuerst die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, Honig dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver gut vermischen, Lebkuchengewürz, Hirschhornsalz dazugeben und in eine große Teigschüssel geben. das Eier-Zucker-Gemisch dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Teig ausrollen, Lebkuchenmännchen oder Sterne ausstechen und auf ein Backblech legen. Jetzt mit Eidotter bestreichen. Man kann auch Nüsse auflegen oder nicht mit Eidotter bestreichen und dafür nach dem Backen mit Schokolade glasieren. Nicht zu dunkel backen.

**ZUTATEN**

1/2 Pkg Backpulver, 25 dag Roggenmehl, 5 dag weißes Mehl, 17 dag Staubzucker, 1 Pkg Vanillezucker, 6 dag Honig, 2 Eier, 1 Msp Hirschhornsalz (damit der Lebkuchen nicht hart wird), 1/2 Pkg Lebkuchengewürz (fertige Mischung oder eben Zimt und Nelken), 2 Eidotter zum Bestreichen