

Honiglebkuchen – Schmecken nicht nur an Weihnachten!



Zutaten:

- 500 g Roggenmehl
- 400 g Haselnüsse, gemahlen
- 400 g Rohrzucker, möglichst fein
- 1 Pk Lebkuchengewürz
- 2 Tl Natron
- 6 El Honig
- 6 Eier
-
- 2 Eier, zum Bestreichen
- etwas Deko, zum Dekorieren





Zubereitung:

Die Zutaten zu einem Teig kneten.

Der Teig ist sehr klebrig!

Den Teig mit genügend Mehl ca. 5 mm dick auswellen.

Lebkuchen ausstechen und auf ein Backblech legen.

Die Förmchen immer wieder in Mehl tauchen.

Die Lebkuchen mit Ei bestreichen und nach Wunsch dekorieren.

Bei 180°C ca. 10 min backen.

