



ORIGINAL WALDHART-LEBKUCHEN

150 g Roggenmehl
90 g Staubzucker
50 g Honig
1 Ei
½ TL Natron oder 1 TL Backpulver
1 ½ TL Lebkuchengewürz
Prise Zimt
1 EL Kakao

Zuerst werden alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengt. Danach Honig und Ei zufügen und alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig nun ca. 1 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Die Lebkuchen vor dem Backen noch mit Eiklar oder Milch bestreichen und nach Wunsch verzieren.

Anschließend die Sterne im vorgeheizten Backrohr für ca. 8 bis 10 Minuten bei 180° backen. Der Lebkuchenteig sollte noch etwas weich sein, denn er zieht am Backblech noch nach.

**Wir wünschen gutes Gelingen
und viel Spaß beim Nachbacken.**



**BÄCKEREI
WALDHART**