

# Lebkuchen sofort weich



Rezept und Foto von Monika Pintarelli

## **Zutaten:**

1000 g Roggenmehl  
700 g Zucker  
1 Vanillezucker  
30 g Natron  
250 g Honig  
150 g Butter  
4 Eier  
Lebkuchengewürz  
Zitronenabrieb

## **Zubereitung:**

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen (K-Haken)

Eier, erwärmten Honig und zerlassene Butter dazugeben und mit Knethaken zu einen geschmeidigen Teig kneten.

In Klarsichtfolie wickeln

AN EINEM KÜHEM ORT 3 TAGE RASTEN LASSEN !!!

Teig 4 mm dick ausrollen, mit beliebigen Formen ausstechen, mit Ei bestreichen, mit halben Mandeln / Kirschen verzieren und bei 180 Grad Ober /Unterhitze ca. 8 Minuten backen, soll noch weich sein.

Gutes Gelingen