

Zutaten:

- ½ l Milch
- 500 g Zucker
- 500 g Margarine
- 1 kg Mehl
- 250 g Honig
- 3 Eier
- 1 Packung Zimt
- 1 etwas gehäufte TL Hirschhornsalz
- 1 Pfefferkuchengewürz
- 2 EL Kakao
- 50 g Zitronat
- 200 g süße gehackte Mandeln
- Rosenwasser
- Oblaten, ca. 70 mm Durchmesser



So geht's:

1. Milch, Zucker, Margarine und Honig kochen, abkühlen lassen. In einer Tasse mit Rosenwasser Weinbrand oder einfach Wasser (etwa 1 EL) 1 gehäufte TL Hirschhornsalz auflösen und in die abgekühlte Masse geben.
2. Nach und nach alle weiteren Zutaten unter die Masse arbeiten.
3. Teig über Nacht stehen lassen.
4. Teig auf Oblaten geben.
5. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen (mittlere Hitze) backen, nach 10 Minuten Backzeit das Blech drehen.
6. Nach abkühlen die Lebkuchen mit Schokoglasur bestreichen und verzieren.
7. Wer eine Zuckerglasur bevorzugt wird, sollte die Glasur auf die noch warmen Lebkuchen streichen. So lässt sich die Glasur besser verteilen.

Tipp:

- Um den Lebkuchen weich zu halten, immer mal wieder ein frisches Stück Brot oder Apfel mit in die Lebkuchendose mit Lebkuchen geben. Durch die Zugabe von Orangen- oder Zitronenschalen kriegt der Lebkuchen ein besonders fruchtiges Aroma.
- Gut gelagert sind Lebkuchen einige Wochen lang haltbar.

Wehrfritz GmbH - Deutschland



Telefon: +49 (0)800 9564956 (kostenfrei*)
Fax: +49 (0)9564 929-662200
E-Mail: service@wehrfritz.de

Wehrfritz GmbH - Österreich



Telefon: +43 (0)800 8809400 (kostenfrei*)
Fax: +43 (0)800 8809401
E-Mail: service@wehrfritz.at

www.sachenmacher.com



*Aus dem Festnetz, ggf. abweichende Mobilfunktarife