



Oktoberfest Lebkuchen

Zutaten für 7 – 8 kleine oder 3 – 4 große Herzen:

- 1000 g Dinkel-Lebkuchen Mischung
- 250 g Honig
- 125 g Eier

Zubereitung:

Alle Zutaten 4 – 6 Minuten verkneten. Danach den Teig für ca. 24 Stunden im Kühlschrank ruhen und reifen lassen. Anschließend mit der mittleren Ausrollhilfe ausrollen und beliebig ausstechen oder ausschneiden. Oberfläche mit Milch abstreichen und antrocknen lassen. Bei offenem Zug 6 – 10 Minuten backen. Nach dem auskühlen können die Lebkuchen nach Wunsch ausgarniert werden.

Anleitung:



Teig ausrollen und Herzen in verschiedenen Größen ausstechen.



Herzen mit Milch abstreichen, antrocknen lassen und anschließend backen.



Zuckerguss mit Lebensmittelfarbe einfärben. Eingefärbten und weißen getrennt voneinander in einen Spritzbeutel geben.



Die Herzen nach Belieben mit dem eingefärbten Zuckerguss dekorieren.



Im Holzbackofen:
Bei 230 °C einschießen
Backzeit: ca. 6 – 10 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 230 °C
Unterhitze: 140 °C
Backzeit: ca. 6 – 10 Minuten
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 200 °C einschießen
Backzeit: ca. 6 – 10 Minuten