

Dinkel-Honiglebkuchen

Zutaten für 13 Stück à 100 g:

| | |
|--------|---------------------------|
| 1000 g | Dinkel-Lebkuchen Mischung |
| 250 g | Honig |
| 125 g | Eier (ca. 3 Stück) |

Zubereitung:

Alle Zutaten 4 – 6 Minuten verkneten. Danach den Teig für ca. 24 Stunden im Kühlschrank ruhen und reifen lassen. Anschließend ausrollen und beliebig ausstechen oder ausschneiden. Oberfläche mit Milch abstreichen und ca. 5 Minuten antrocknen lassen. 6 – 10 Minuten backen und auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen können die Lebkuchen nach Wunsch mit Zuckerguss oder Schokolade ausgarniert werden.

Anleitung:



Teig ausrollen und Herzen in verschiedenen Größen ausstechen.



Herzen mit Milch abstreichen, antrocknen lassen und anschließend backen.



Die Herzen nach Belieben mit dem 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 eingeschaltet lassen



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