

EIN REZEPT VON HERTA GRUBER  
AUS DER PFARRE EFERDING:

## HEIMWEH-LEBKUCHEN

70 dag Roggenmehl

50 dag Rohrzucker

6 Eier

10 dag heißer Honig

1 Packung Lebkuchengewürz

2 Kaffeelöffel Natron

1 Handvoll Rosinen, fein gehackt

1 Handvoll Nüsse, gerieben

Alle Zutaten der Reihen nach verarbeiten,  
über Nacht rasten lassen.

Formen ausstechen, mit Ei bestreichen,  
mit Nüssen oder Mandeln belegen.

Im Backrohr bei ca. 180°C backen.

Der Lebkuchen ist sofort weich!

