



LEBKUCHEN

Ein Rezept von Anneliese Maurer –
einer Studierenden am Konservatorium für Kirchenmusik der Diözese Linz

Zutaten:

250 g Honig
150 g Kristallzucker
100 g Butter
2 Eier
2 EL Rum
1 Päckchen Lebkuchengewürz
etwas abgeriebene Schale von
einer Orange und Zitrone
2 TL Zimt
1 gestrichener EL Kakao
½ TL Natron
500 g glattes Mehl

Zubereitung:

Honig, Zucker und Butter zusammen erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Masse abkühlen lassen und dann Eier und Rum unterrühren.

Die Gewürze mit Natron und Mehl mischen und mit der ausgekühlten Sirupmasse zu einem glatten, festen Teig kneten.

Über Nacht im Kühlen rasten lassen.

Teig nicht zu dünn ausrollen, ausstechen und beliebig verzieren.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad etwa 20 bis 25 Minuten hell backen.