Rezept für Lebkuchen

Für 8 Personen

Zubereitungszeit: 720 min

Zutaten:

- 500 g RIEPER Weizenmehl Type 00 gelb, RIEPER Weizenmehl Type 00 blau oder RIEPER Universal Mehl
- 500 g RIEPER Roggenmehl
- 250 g Zucker
- 6 Eier
- 500 g Honig
- 10 g Zimt
- 10 g Nelkenpulver
- 30 g Natron

Zubereitung:

Zutaten gut verkneten und in Klarsichtfolie über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Mit etwas Mehl gut verkneten, nicht zu dünn ausstechen und backen. Mit geschälten Mandeln verzieren.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 10 - 12 Min. bei 180°C backen.
Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.