



Rezept für Butterlebkuchen



Für 50 Personen

Zubereitungszeit: 35 min

Zutaten:

- 500 g RIEPER Mehl für Weihnachtsgebäck
- 250 g RIEPER Roggenmehl
- 20 g Speisnatron
- 300 g Honig
- 200 g Zucker
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 200 g weiche Butter
- 1 TL Zitronenschale gerieben
- 1 Briefchen Vanillezucker
- 1 Briefchen Lebkuchengewürz
(Lebkuchengewürz selber hergestellt: 3g Zimt, 2 g Nelkenpulver, 1 g Ingwerpulver und 2 g Zitronenschale gerieben)
- Milch zum Bestreichen

Zubereitung:

Mehl, Roggenmehl und Speisenatron mischen. Honig und Zucker leicht erwärmen. Ei, Eigelb und Butter mit der Zitronenschale, dem Vanillezucker und Lebkuchengewürz zu einem glatten Teig verkneten und im Kühlschrank zugedeckt mindestens 3 Stunden ruhen lassen.

Den Teig leicht durchkneten, etwa 8 mm stark ausrollen, Lebkuchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Lebkuchen mit etwas Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen backen.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 10 Min. bei 190°C.

Im Umluftofen muss Temperatur auf 180°C angepasst werden.

Ein Rezept aus der Buchreihe der Athesia:

So genießt Südtirol, 33 x Kekse, Autoren: Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser, Helmut Bachmann, Erscheinung: November 2012

