

Lebkuchen - Roggenmehl

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Lebkuchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

400	Gramm	Roggenmehl
100	Gramm	Kartoffelmehl
150	Gramm	Butter
150	Gramm	Mandeln oder Erdmandeln
450	Gramm	Apfelkraut (oder Birnen- Notfalls auch Rueden
2	Essl.	Carob
1	Pack.	Weinsteinbackpulver

Anleitung:

Alle Zutaten verkneten, 1 Stunde ruhen lassen. Ca. 1 cm dick ausrollen, Lebkuchen ausstechen/ -schneiden, mit Honigwasser bestreichen und mit Mandeln verzieren. Bei 180 Grad ca. 20 min. backen. Nach dem Backen nochmals mit Honigwasser bestreichen. (Honigwasser: 1 El. Honig auf 1/2 Tasse Wasser)