

Lebkuchen

300 G Weissmehl, 100 G gemahlene Haferflocken, ev. 2 EL Kastanienmehl, 150 G Rohrzucker, 3 Esslöffel Honig (flüssig), 1 TL Bicarbonat, 2 Eier
Gewürze: Kurkuma, Ingwer, Zimt, Anis, Nelken ,Kakaopulver

Zum Weissmehl mit Bicarbonat (sauer)

½ TL Kurkuma (bitter)

dann ca 150 G Rohrzucker und 3 EL Honig geben, 2 Eier, Msp. Zimt , Anis, Kakaopulver ev. Kastanienmehl (süss)

Nelken, Haferflockenmehl, Ingwer (scharf) dazugeben.

Den Teig kneten, ca. 2 Stunden ruhen lassen, ausstechen und im Backofen bei ca. 180 Grad ca 15 Min. backen