

Lebkuchenteig aus Weizenmehl und Honig

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Ist ein typischer „Lager Teig“, sollte mindestens 3 Tage, besser 3 Monate gelagert werden, bevor er verarbeitet wird

Zutaten

- Für ca. 1 kg Lebkuchenteig:
- 200 g Honig
- 200 g Wei-zen-mehl, gesiebt
- ½ TL gemahlener Zimt
- ½ TL gemahlener Ingwer
- 1 Prise Muskat
- ½ TL gemah-lene Nelken
- 1 Eigelb
- 1 El Kakao
- 1 TL Pottasche aus dem Reformhaus oder Apotheke
- 1 Prise Hirschhornsalz
- Etwas Eiweiß oder Milch

Zubereitungsart

Schritt1

Den Honig auf nur ca. 80 % C erwärmen, sonst gehen die natürlichen Geschmacksstoffe verloren. Das Mehl unterrühren, dann mit dem Kakao zu einem Teig verkneten.

Schritt2

Zunächst 2 Stunden in Klarsichtfolie kühl stellen, "ausruhen" lassen.

Schritt3

Die Gewürzzutaten, Salz, das Eigelb und die Pottasche kräftig unter den Teig kneten.

Schritt4

Auf einer be-mehlten Arbeitsfläche ca. 5 - 7 mm dick ausrollen und beliebige Formen ausstechen.

Schritt5

Mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen; vor dem Backen 10 min. ausruhen lassen.

Schritt6

Mit Milch oder etwas verklappertem Eiweiß mittels Küchenpinsel einstreichen und bei 180 ° C auf der mittleren Schiene backen.

Schritt7

Abkühlen lassen, vom Blech nehmen, genießen.

Schritt8

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lebkuchenteig-aus-weizenmehl-und-honig/>