

Lebkuchen

Für ca. 80 Sterne

1 kg	Mehl
250 g	Zucker
375 g	Honig
1	Eier
1 Pck.	Lebkuchengewürz
125 ml	Wasser
½	Zitrone
50 g	Butter
100 g	Haselnüsse
10 g	Hirschhorn-salz
1 Pck.	Backpulver
1tl.	Zimt



1. Den Zucker und das Wasser zum Kochen bringen bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Dazu kommen dann der Honig und die Butter. Das Ganze so lange köcheln lassen bis sich alles komplett gelöst hat.
Anschließend die Zuckermasse abkühlen lassen.
2. Die restlichen Zutaten dazu mischen und zu einem festen Teig kneten.
3. Der Teig muss nun 1h im Kühlschrank ruhen.
4. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, Teig ausrollen und die Lebkuchen ausstechen.
5. Die ausgestochenen Lebkuchen im Ofen bei 175°C Umluft ca. 12min backen.

Alle Zutaten sind im Bioladen zu finden.