

# Lebkuchenkekse - Das Rezept zum Nachbacken

## Weihnachten liegt in der Luft.

Neben den herrlichen Düften von Glühwein, Tannenzweigen oder Weihrauch darf auch einer nicht fehlen – der Duft von Lebkuchen. Schließ kurz deine Augen und versetze dich zurück in deine Kindheit. Der Duft von Lebkuchen zaubert etwas Wohliges in dein Herz, nicht wahr? Osttiroler Weihnachten und Lebkuchenkekse gehören einfach zusammen! Und damit du auch dir, deinen Lieben zu Hause und deinen Freunden diesen Gaumenschmaus servieren kannst ist es natürlich am besten, die Lebkuchen mit Liebe selbst zu backen!

## Zutaten für Lebkuchen:

Dazu nimmst du

- 60 dag Roggenmehl

und gibst folgende Zutaten ganz unkompliziert hinzu:

- 40 dag Staubzucker
- 4 Dotter
- 3 handvoll geriebene Nüsse
- 3 EL Honig (erweicht)
- 2 KL Natron
- 2 KL Lebkuchengewürz
- etwas Zitronenschale
- etwas Milch

## Der Teig:

## **Am nächsten Tag:**

Am nächsten Tag gibst du Mehl auf eine Arbeitsfläche und rollst den Teig, den du vorher am besten ein paarmal teilst,  $\frac{1}{2}$  cm dick aus. Die Arbeitsfläche dabei immer gut bemehlen. Nachdem du die Kekse ausgestochen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gegeben hast, bestreichst du sie noch mit einem Milch-Ei-Gemisch. Wenn du möchtest kannst du die Lebkuchenkekse vor dem Backen zudem noch mit Haselnussstücken oder kandierten Kirschen garnieren.

Die Backzeit beträgt ca. 15 Minuten (variiert je nach Backrohr) bei 160° Ober- und Unterhitze.

Und auch nach dem Backen kannst du die Lebkuchen noch nach Lust und Laune, so wie's dir gefällt, verzieren.

Damit die Lebkuchen schön weich bleiben, lagerst du sie in einer Keksdose aus Blech, das du vorher mit Pergamentpapier auslegst. Mit diesem köstlichen Rezept bleiben die Lebkuchenkekse auch ohne beigelegte Apfelscheibe in der Dose fein weich.

Lebkuchen ist gut 3 Monate haltbar.

Gutes Gelingen und natürlich viele leckere Momente!