

Lebkuchen

- 1 kg Kuchenmehl
- 1 Packung Staubzucker (=500 g)
- 2 Esslöffel Lebkuchengewürz
- 2 Esslöffel Kakaopulver
- ca. 20 dag Honig
- 5 dag Butter
- 2 gestrichene Teelöffel Natron
- schwach $\frac{1}{4}$ l Milch
- 1 – 2 Handvoll gemahlene Haselnüsse



Die Butter zergehen lassen und den Honig einrühren. (**Achtung:** die Butter darf nicht heiß werden). Mehl, Staubzucker, Lebkuchengewürz, Kakaopulver und Natron vermischen. Anschließend das Butter-Honig-Gemisch, die Nüsse und dann die Milch untermischen und zu einem Teig vermengen.

Der Teig muss dick ausgerollt werden (ca. 0,5 cm). Die Formen mit Dotter bestreichen und ca. 15 Min. bei 170 Grad backen.

Gutes Gelingen!