



Gleich weich Lebkuchen

Was brauchst du dazu?

- 1 kg Dinkelmehl
- 1 EL Natron
- 1 EL Zimt
- 1 EL Nelken gemahlen
- 1 EL Piment
- 1 Msp Kardamom gemahlen
- 700g Honig
- 11 EL Öl
- 4 Eier
- 9 EL Wasser
- 2 Eidotter



Foto: aks Gesundheit, GmbH

Zubereitung

Mehl, Natron, Zimt, Nelken, Piment und Kardamom vermischen. Honig, Öl, Eier und Wasser dazugeben und zu einem Teig kneten. Teig auswalken, ausstechen und mit Dotter bestreichen. Im Backofen bei 180 Grad backen.

Viel Spaß!