

# Lebkuchen

Menge: ca. 100 Stück

Zutaten: 1kg Mehl  
250g Honig  
250g Zuckerrübensirup  
250g Zucker  
125g Butter (Raumtemperatur)  
1Beutel Lebkuchengewürz (Z.B. von Ubena)  
10g Pottasche (Kaliumcarbonat)  
250–300ml Wasser  
25g gemahlene Mandeln

Zubereitung: Alle Zutaten in einer großen (!) Schüssel zusammengeben und mit Kenthacken und Händen gut durchmischen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. ½ cm dick ausrollen und Lebkuchen ausstechen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 10–12min. backen.

Tips: Die Fertigen Lebkuchen mit Zuckerguß bestreichen oder in Zartbitterkuvertüre tauchen