

## *Lebkuchen zum Ausstechen:*



DER  
STEIRER  
Bad Waltersdorf  
HOF

### Zutaten:

500 g Roggenmehl  
120 g Staubzucker  
120 g Butter  
2 Eier  
1½ KL Natron  
250 g Honig  
1 Packung Lebkuchengewürz  
1 TL Zimt  
50 g geriebene Nüsse



### Zubereitung:

Roggenmehl mit Natron vermischen und mit der Butter abbröseln.

Staubzucker, Gewürze, Honig und die Eier dazumischen und zu einem glatten Teig kneten.

1 Stunde rasten lassen, auswalken und beliebig ausstechen.

Auf ein mit Butterpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Ei bestreichen und bei 200°C goldbraun backen.



*Gutes Gelingen  
wünschen Ihnen  
Andrea Summerer*

