

Lebkuchen zum Aufschneiden:



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten:

300 g Roggenmehl
40 g Butter
160 g Staubzucker
3 Eier
½ Packung Backpulver
3 EL Honig
3 EL Milch
etwas Lebkuchengewürz



Zubereitung:

Mit Butter, Staubzucker und Eier einen Abtrieb machen.

Honig, Mehl mit dem Backpulver, Milch und ein wenig Lebkuchengewürz dazurühren.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech bei mäßiger Hitze backen, auskühlen lassen und in Stücke schneiden.



Gutes Gelingen

wünschen Ihnen

Monika Lind

