

## *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*

