



Lebkuchenschnitten



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten

4 Eier
50 dag Zucker
6 EL Honig
60 dag Roggenmehl
2 TL Natron
3-4 EL Rum
1 Pkg. Lebkuchengewürz
20 dag Nüsse



Zubereitung

Mehl, Nüsse und Gewürze vermischen. Eier und Zucker schaumig rühren - Honig und Rum dazugeben. Alles zusammen zu einem Teig kneten, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 2 h rasten lassen.

Den Teig dritteln, dünn auswalken und bei 190°C ca. 15 Minuten backen. Die Teigplatten mit Marmelade schichten. Nach Belieben den Kuchen verzieren oder mit Schokolade glasieren.

Gutes Gelingen wünscht Andrea Zsifkovits!