



\*\*\*\*  
**gugerbauer**  
IHR GESUNDHEITSHOTEL

## Oma Holzbauers Lebkuchenrezept

### ZUTATEN:

600 g gekeimtes Roggenmehl  
2 EL Lebkuchengewürz  
2 TL Natron  
150 g Honig  
40 g Staubzucker  
4 ganze Eier  
1 bis 2 EL Kaffee (flüssig)

### ZUBEREITUNG:

Honig, Staubzucker und Eier verrühren und im Wasserbad leicht erwärmen. Den Kaffee hinzufügen, abkühlen lassen und die Masse mit den restlichen Zutaten gut verkneten. Den Teig über Nacht rasten lassen. Falls er sich am nächsten Tag schwer auswalken lässt, dann den Teig auf ganz niedriger Temperatur (max. 30° C) im Backrohr erwärmen. Zum Verarbeiten jeweils nur die für das nächste Blech benötigte Menge herausnehmen, den Rest weiterhin warmhalten.

Die Lebkuchen mit kleinen Formen (ca. 3 cm Durchmesser) ausstechen. Nach Belieben verzieren, zum Beispiel mit Mandelstiften oder Cranberries.

Bei ca. 160° C (Ober- und Unterhitze)  
ca. 10 Minuten backen.

