

Vollkornlebkuchen

Mengenangabe:

500g Weizenvollkornmehl
300g Roggenmehl
100g Butter
500g Honig
15g Zimt gemahlen
5g Nelken gemahlen
5g Piment gemahlen
1MS Kardamon gemahlen
1MS Ingwer gemahlen
Schale von 1 Bio-Zitrone
20g Natron
50ml Milch
4 mittelgroße Eier

Garnitur:

2 Eiklar
6 El Staubzucker
2 Tl Zitronensaft
Kokoseff



Zubereitung:

1. Butter und Honig leicht erwärmen. Gewürze, abgeriebene Zitronenschale und Milch zugeben. Natron mit den Eiern verrühren und ebenfalls untermischen. Mehle vermischen, in die Masse rühren und gut durchkneten. Teig über Nacht kühl stellen.
2. Rohr auf 160°C vorheizen. Teig 5 mm dick ausrollen, verschieden große Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Rohr (mittlere Schiene) 15 Minuten backen.
3. Eiklar, Zucker und Zitronensaft verrühren, Lebkuchen damit verzieren, mit Kokoseff bestreuen.



Wünsche gutes Gelingen!