

# Lebkuchen

## ZUTATEN:

- 700 g Dinkelvollkornmehl  
(kann auch mit Roggenmehl gemischt werden)
- 500 g Honig
- 400 g brauner Zucker (Rohzucker)
- 1 Pk. Lebkuchengewürz
- 4 Eier
- 1 KL Natron
- 3 L schwarzen Kaffee
- Ribiselmarmelade
- 1 Ei zum Bestreichen
- Mandeln oder Haselnüsse



## ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten in der Küchenmaschine gut durchkneten.
- Den Lebkuchenteig ca. 12 Stunden zugedeckt und kühl rasten lassen.
- Den Teig ca. 3 – 4 mm ausrollen und Formen ausstechen.
- Jeweils zwei mit Marmelade zusammensetzen.
- Vor dem Backen mit versprudelmtem Ei bestreichen und mit einer geschälten Mandel oder Haselnuss belegen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 180° ca. 10 Minuten backen.