

# Honig-Lebkuchen Rezept



120 dag Mehl (50 dag Roggen, 50 dag Dinkel, 20 dag Weizenvollkorn)

75 dag [Blütengold® Bio Honig](#) (empfohlene Sorte: „[Sommerblüte](#)“)  
+ 20 dag Butter langsam im Topf schmelzen

1 P. Lebkuchengewürz

Bevorzugt alles in Bio -Qualität!

3 dag Kakao

2 Eier

1 P. Backpulver

1 Prise Salz



Alle Zutaten mischen und zu einem festeren Teig gut durchkneten (wenn zu fest, etwas Milch begeben, wenn zu weich etwas Mehl dazu).

Teig in Folie wickeln und mindestens 12 Stunden kühl rasten lassen.

Teig in etwa 4 Teile teilen und ca. 3-5 mm dick auswalken.

Beliebige Kekse oder Formen ausstechen und aufs [bewachste](#) Backblech geben (nicht zu eng legen). Mit versprudeltem Ei bestreichen und bei ca. 170 ° etwa 10-15 Minuten backen.

Die Lebkuchen in eine Dose geben und etwa 10 Tage warten, bis sie weicher werden (manche haben sie gerne knusprig, die dürfen schon früher naschen!). Schneller weich werden sie auch, wenn man eine Schüssel Wasser ins Backrohr stellt und auf den Rost einen Teller mit Keksen und diese 1-2 Tage drinnen läßt.

Wer mag, kann die Lebkuchen natürlich noch glasieren und verzieren, der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Gutes Gelingen und eine genussvolle Adventzeit!

Viele weitere Tipps und Infos rund um Honig finden Sie auch unter [www.facebook.com/bluetengold!](http://www.facebook.com/bluetengold!)