

Lebkuchen



Zutaten:

3 Eier
500g Zucker
500g Honig
750g Mehl (Typ 405)
900g Walnüsse
40g Butter
2 Messerspitzen Hirschhornsalz
(in 2 Esslöffel Obstschnaps aufgelöst)
1 abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Eier und Zucker mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Honig und flüssigen Butter darunter rühren. Die übrigen Zutaten dazugeben. Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig auf das Backblech streichen.

Backzeit: 25 Minuten bei 125°C Umluft.

August Schuler Mönchmühle

Leonhardstraße 5 - 6 88212 Ravensburg Tel. 0751-23407

<http://www.moenchmuehle.com>