farmgoodies
So entsteht das Gute

OH WIE DAS DUFTET!

Blogdatum 26.11.2019



LIEBLINGS-LEBKUCHEN-REZEPT MIT BIO-LEINSAMENMEHL

Ich koche gerne und ich probiere gerne was aus. Dieses mal habe ich mein Lieblings-Lebkuchen-Rezept verändert und das nussige Bio-Leinsamenmehl ins Spiel gebracht. Und das Resultat kann sich sehen und essen lassen. Nämlich ganz vorzüglich noch dazu.

Zutaten:
400g Roggenmehl, 100g Leinsamenmehl, 250g Honig, 125g Butter, 125g Staubzucker, 50g geriebene Walnüsse, 2 Eier, 15g Lebkuchengewürz, 10g Zimt, 10g Natron, 1 Prise Salz; verquirltes Ei zum Bepinseln, Walnusshälften zum Belegen, weiße Zuckerglasur zum Verzieren
Zubereitung:
Aus allen Zutaten einen geschmeidigen Lebkuchenteig kneten und diesen einige Stunden (am besten über Nacht) rasten lassen.
Teig 3-4 mm dick ausrollen, beliebig ausstechen, auf ein mit Packpapier ausgelegtes Blech legen, mit Ei bepinseln, mit Nüssen belegen und bei 170° C Umluft oder 190° C Ober-/Unterhitze hell backen. Backzeit richtet sich nach der Teigdicke und der Größe der Lebkuchen.
Info & Tipp: Diese Lebkuchen werden nicht hart und können sofort gegessen werden. Nicht zu dunkel backen, dann werden sie fest und trocken. Das Rezept eignet sich auch für Lebkuchenhäuschen oder Christbaumschmuck!
Eure Judith

2026 © All Rights Reserved