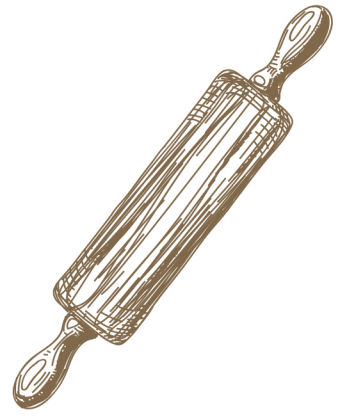




# Lebkuchen REZEPT



5 El Wasser  
210 g brauner Zucker  
3 El Rübenkraut  
3 El Zuckersirup  
(Zucker und Wasser zu gleichen Teilen  
kurz aufgekochen bis der Zucker sich aufgelöst hat)  
3 El gemahlener Ingwer  
1 Tl gemahlene Gewürznelken  
3 El gemahlener Zimt  
250 g kalte Butter, gewürfelt  
1/4 Tl Salz  
1 Tl Natron  
560 g Mehl

Wasser, Zucker, Rübenkraut, Zuckersirup und die Gewürze in einen Topf geben.  
Bei mittlerer Hitze alles zum Kochen bringen.

Vom Herd nehmen und nach und nach die Butterwürfel unter rühren, bis sich alles vermenget hat.  
Nun das Natron zugeben - die Mischung quillt auf - das ist normal. Die Teigmischung in eine Schüssel geben  
und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Anschließend das Mehl hinein sieben und unterkneten - es sollte ein feuchter, klebriger Teig entstehen.  
Den Teig in Frischhaltefolie über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig dann auf einer bemehlten Fläche 5 mm dick ausrollen und ausstechen.  
Bei 200 Grad 8 - 10 Minuten backen.

Nach Wunsch mit Zuckerguss verzieren.

