

# „Rezept für Lebkuchen mit Model“

480g Mehl (sieben)

150g Puderzucker

210g Butter

3 Eigelb

120g Honig

4-5 Teelöffel Lebkuchengewürz

1 große Prise Salz

Laichinger Weg 1

89188 Merklingen

Tel.: 07337/924798 Mobil: 0160/1574357 Fax: 07337/9247877

E-Mail: [mail@dunger-haushaltswaren.de](mailto:mail@dunger-haushaltswaren.de)

Url: [www.dunger-haushaltswaren.de](http://www.dunger-haushaltswaren.de)

Das Mehl, Puderzucker , Lebkuchengewürz und Salz sorgfältig in einer Schüssel vermischen.

Danach die kalte Butter in die Schüssel „flocken“ den Honig und das Eigelb hinzufügen. Alles Verkneten, das geht am besten erst mit der Küchenmaschine, wenn dann alles krümelig ist mit der Hand weiterkneten, so „schmilzt“ die Butter und es gibt einen schönen gleichmäßigen Teig. Den Teig am besten über Nacht in Frischhaltefolie eingewickelt im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig mit den Händen wieder warm/weich kneten. Auswellen auf ca. 5 bis 10mm Stärke dann die bemehlten Model in den Teig drücken.

Die fertigen Lebkuchen auf Backpapier bei 170 Grad für ca. 12-16 Minuten backen.

