

# Lebkuchen

## Zutaten

|            |  |
|------------|--|
| 250 g *    | Dinkelmehl hell                                |
| 750 g *    | Nüsse oder Mandeln                             |
| 125 g      | Honig  |
| 125 g      | Butter   |
| 250 g *    | Rohrohrzucker                                  |
| 4 St.      | Eier   |
| 50 g       | Zitronat fein gehackt                          |
| 50 g       | Orangeat fein gehackt                          |
| 1 Teel.    | Zimt   |
| 1 Teel.    | Kakao  |
| 1 Päckchen | Lebkuchengewürz                                |
| 1 Päckchen | Hirschhornsalz in einer Tasse Kaffee aufgelöst |
| 2 Teel. *  | Vanillezucker                                  |
| ½ Packung  | Marzipan                                       |
| 1          | Zitrone (nur die Schale abreiben)              |

\* Diese Zutaten gibt es in der Gailertsreuther-Mühle

## Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten, auf Oblaten (Durchmesser 6 - 8 cm) setzen und bei 180 Grad 10 - 15 Minuten backen. Die Lebkuchen zum Abkühlen auf den Kopf legen.

Der Schbelzl und das Mühlenteam wünschen gutes Gelingen bei der Weihnachtsbäckerei!

