

Lebkuchen

Zutaten

| | |
|--------|--------------------------|
| 30 g | Aranzini |
| 2 EL | neutrales Pflanzenöl |
| 80 g | Honig |
| 1 EL | Rum |
| 120 g | Roggenmehl |
| 250 g | Weizenmehl |
| ¼ TL | Backpulver |
| 250 g | Rohrzucker |
| 2 | Eier |
| ½ TL | Speisenatron |
| 2 | Zitronenschalen |
| 2 | Schuss Milch |
| 1 EL | Lebkuchengewürz |
| Ca. 60 | Mandelhälften ungeschält |



Weiteres:
Mehl

Arbeitsbeschreibung

1. Aranzini kleinwürfelig schneiden. Öl mit Honig und Rum verrühren und auf ca. 40° C handwarm erwärmen. Mischung mit den Mehlsorten, Backpulver, Natron, Zucker, Eier, Lebkuchengewürz und Zitronenschale zu einem frischen Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 3 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Backrohr auf 180° C vorheizen.
3. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1cm dick ausrollen. Aus dem Teig Herzen ca. 3cm ausstechen und auf Backbleche legen.
4. Kekse mit Milch bestreichen und mit den Mandelhälften belegen. Die Mandeln behutsam andrücken. Kekse im vorgeheizten Rohr, mittlere Schiene ca. 10min. backen.

Hinweise

Lebkuchenherzen am besten in einer Blechdose lagern. So bleiben sie mehrere Monate frisch.