



SCHLECKMÄULER & TEIGFRESSER
DAS KOCHATELIER FÜR KINDER

Lebkuchen





SCHLECKMÄULER & TEIGFRESSER
DAS KOCHATELIER FÜR KINDER



Zutaten für 4 Personen:

400 Gramm Ruchmehl
1 Esslöffel Kakaopulver
1 Esslöffel Lebkuchengewürz
50 Gramm Zucker
200 Gramm flüssiger Honig
2 Teelöffel Natron
1 Teelöffel Backpulver
ca. 1.5 dl Milch

(2 Teelöffel Trieb Salz)

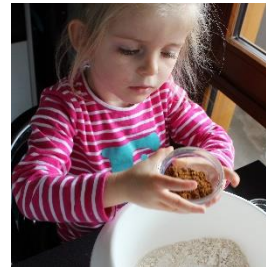


Zubereitung

Alle Zutaten bis und mit Honig in einer Schüssel mischen.



Den Honig und Milch dazu giessen und zu einem geschmeidigen Teig kneten.

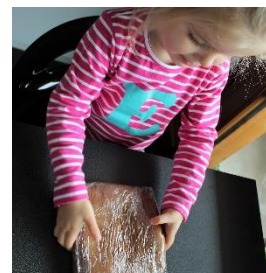


Anstelle von Natron und Backpulver kann auch Trieb Salz verwendet werden.

Dafür das Salz zuerst einfach in der Milch auflösen.



Teig flachdrücken und in Klarsichtfolie einpacken. Circa 8 Std. kühl stellen.



Milch zum Bestreichen