

Flotte Lebkuchenbrötchen

Statt Süßigkeiten zu kaufen, ist selbstgemachter Lebkuchen zwar ein süßer, aber doch besonderer Genuss → die Lebkuchenbäckerin kennt die Zutatenliste!

Selbstgemachte Naschereien sind auch immer wieder ein beliebtes Geschenk!

Zutaten:

600 g Roggenmehl (evtl. 1/3 davon
Dinkelvollkornmehl)
360 g Roh-Rohrzucker fein
100 g Zitronat oder Orangeat, fein zerkleinert
100 g Mandel gerieben
200 g Honig
5 Eier
2 TL Natron
6 TL Lebkuchengewürz
2 EL Rum
Bio-Orangenschale abgerieben



Zubereitung

Alle trockenen Zutaten in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben.

Honig, Eier und Gewürze dazugeben und mit dem Knethaken den Teig bereiten.

Stücke des Teiges zu mehreren Rollen mit 3 cm Ø formen.

Mit der Teigkarte kleine Stückchen abteilen und daraus Röllchen wuzeln.

Diese mit etwas Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche legen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180° C Heißluft ca. 8-10 Minuten backen.

Auskühlen lassen und genießen.

In einer Keksdose aufbewahren oder als Geschenk verpacken.

Ing. Anna Maria Waldl, Dipl. Päd.

