

Beswanger Lebkucha

Zutaten

2,5 kg Mehl
4 Eier
500 g (Kunst-)Honig
250 g Butter
500 ml Milch
1 kg Zucker
125 g Kakao
1 Pck. gemahlene Nelken
2 Pck. Zimt
40 g Hirschhornsalz
250 g gemahlene Nüsse (nach Belieben)
Zitronat und Orangeat (nach Belieben)
Oblaten (Durchmesser 7 cm)

Zubereitung

Honig erwärmen und Butter, Eier und Zucker dazugeben. Solange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Gewürze unterheben. Hirschhornsalz in der lauwarmen Milch auflösen und zur Honigmasse geben. Zuletzt Mehl und Kakao dazugeben. Den Teig gut durchkneten und auf eine Stärke von 0,5 cm ausrollen. Runde Formen ausstechen (Durchmesser 7 cm) und auf die Oblaten platzieren. Die Lebkuchen etwa 10 Minuten bei 200 Grad backen.

Zum Abschluss die noch heißen Lebkuchen mit Rum- oder Schokoglasur überziehen.

Guten Appetit!

Regional genießen: Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

