

# Duftender Lebkuchen



## Zutaten:

500g Roggenmehl, 120g Butter, 120g Zucker, 250g Honig, 2 Eier, 1 1/2 TL Weinstein Backpulver, 2 Pkg. Lebkuchengewürz, 1 TL Zimt, ½ Orangenschale, 50g geriebene Nüsse

## Zubereitung:

Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten (die Butter vorher schmelzen) und 1h im Warmen rasten lassen. Den Teig in der gewünschten Stärke ausrollen, Figuren ausstechen und mit Eigelb bestreichen.

**Bei 190° max. 7 min backen**

Gutes Gelingen ☺