Sonntagskuchen

Lucia Kranz **Freitag, den 22.11.2019**

Lebkuchen **Für ca. 45 Stück**

Zutaten
Für den Lebkuchen

12	EL	Honig
400	g	Rohrzucker
100	g	Orangeat
60	g	Zitronat
100	g	Rosinen
140	g	Haselnüsse
500	g	Roggenvollkornmehl (Type 1800)
300	g	Dinkelvollkornmehl (Type 630)
2	TL	Natron
20	g	Lebkuchengewürz
1	TL	Zimt
1	TL	Nelken, gemahlen
20	g	Kakaopulver
4		Eier (Größe L)
90	g	Butter

Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone

Zum Bestreichen:

2		Eigelb (Größe S)
3	EL	Milch

Außerdem:
ganze geschälte Mandeln
Ausstecher (Größe 8cm)

Zubereitung

1. Am Vortag für den Lebkuchen in einem Topf Honig und Rohrzucker unter Rühren leicht erwärmen. Orangeat, Zitronat, Rosinen und Haselnüsse fein hacken.
2. Roggen- und Dinkelvollkornmehl, Natron, Lebkuchengewürz, Zimt, gemahlene Nelken, Kakaopulver sowie das fein gehackte Orangeat, Zitronat, Rosinen und die fein gehackten Haselnüsse in einer Schüssel gut vermischen. Den erwärmten Honig mit Rohrzucker, weiche Butter, Zitronenabrieb, -saft und Eier mit der Mehlmischung verkneten bis es ein sehr fester, brauner Teig ist.
3. Den Teig zu einer länglichen Rolle formen und luftdicht über Nacht in einem kalten Raum ruhen lassen.
4. Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Den Teig gut durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen, die Lebkuchen ausstechen und auf das vorbereitete Backblech legen.
6. Eigelb und Milch verrühren, die Lebkuchen mit dem Eigelb-Milch-Gemisch bestreichen, mit einer Mandel verzieren und im Backofen ca. 15 Minuten backen.

7. Die fertig gebackenen Lebkuchen zum Auskühlen auf ein Gitter legen, in einer Dose bzw. einem Behälter aufbewahren. Die Lebkuchen sind nach ein, zwei Tagen weich zum essen. Besser sind sie aber, wenn sie länger, ca. 1-2 Wochen, gelagert sind.