



★★*★*★ **Lebkuchen** *★*★*★*★ p i e r n i k i



Zutaten

- 500 g Roggenmehl
- 100 g Zucker
- 2 EL Lebkuchengewürz
- 1 TL Natron
- 50 g Butter
- 200-250 g Honig
- 2 Eier
- etwas Wasser (rund 2 Esslöffel)
- Ei zum Bestreichen

Zubereitung

Die trockenen Zutaten vermischen und mit der Butter kneten. Honig und Eier mit etwas Wasser glattrühren.

Das Honiggemisch langsam mit dem Mehl vermengen. Den Lebkuchenteig über Nacht an einem kühlen Ort rasten lassen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nicht zu dünn ausrollen und mit Formen ausstechen. Den Lebkuchen mit verquirltem Ei bestreichen und im Backrohr bei ca. 180° etwa 10 bis 12 Minuten hell backen.

Składniki

- 500 g mąki żytniej
- 100 g cukru
- 2 łyżki przyprawy piernikowej
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 50 g masła
- 200-250 g miodu
- 2 jajka
- nieco wody (około 2 łyżek)
- jajko do posmarowania

Przygotowanie

Suche składniki wymieszać i zagnieść z masłem. Miód z jajkami i wodą wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Masę miodowo-jajeczną wymieszać powoli z mąką. Ciasto na pierniki odstawić na noc w chłodne miejsce.

Ciasto rozwałkować nie za cienko na obsypanym mąką blacie i wyciąć foremkami kształty.

Pierniki posmarować rozbełtanym jajkiem i piec w piekarniku w temp. 180°C przez ok. 10-12 minut.

