**Lebkuchen**

Rezept von der Mecki-Oma

**Zutaten:**

320g Roggenmehl

320g Weizenmehl

120g Honig

2 Esslöffel Öl

500g Rohrzucker

4 Eier

2 Teelöffel Lebkuchengewürz

1 gehäufte Teelöffel Natron

Alles zu einem homogenen Teig verarbeiten, gut durchkneten.

Der Teig kann ruhig über Nacht ruhen, kann aber auch sofort weiterverarbeitet werden.

Je nach Wunsch 3-5mm dick auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, Formen ausstechen und die Lebkuchen mit Milch bestreichen. Wer will, kann die Lebkuchen mit Rosinen, Mandeln oder Cranberries verzieren.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad 10 Minuten backen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

