



NIVEA

Weihnachts
Zauber

STRAHLENDE KINDERAUGEN
**REZEPT FÜR WEIHNACHTLICHE
LEBKUCHEN**

ZAUBERHAFTE ZUTATEN

300 g Roggenmehl

180 g Rohrzucker

10 g Zimt

10 g Natron

20 g Lebkuchengewürz

2 Stück Eier

80 g Honig

Milch (zum Bestreichen)

LEBKUCHEN REZEPT

1. Vermischen Sie Mehl und Natron miteinander und geben Sie Eier, Zucker und Honig hinzu. Würzen Sie das Ganze mit Lebkuchengewürz und Zimt.
2. Verkneten Sie das Gemisch gut miteinander und lassen Sie den Teig am besten über Nacht rasten.
3. Rollen Sie den Teig am nächsten Tag auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus und stechen Sie die Formen mit Keksausstechern aus.
4. Heizen Sie den Backofen auf 170 °C vor.
5. Legen Sie die Formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und bepinseln Sie sie mit Milch.
6. Lassen Sie den Lebkuchen im Backrohr etwa 10 Minuten backen, bis er eine schöne Farbe hat.

NIVEA