

Josefa Leitner

User

Lebkuchenkeks-Nikoläuse

Kuchen & Gebäck

Rezept-Gewinnspiel



ZUBEREITUNG  SCHWIERIGKEIT: ●●○○○ ZEIT: 60 MIN. 

Mehl, Staubzucker, Eidotter, geriebene Walnüsse, Honig, Natron, Lebkuchengewürz, etwas abgeriebene Zitronenschale, zerlassene Butter und Milch zu einem geschmeidigen Teig kneten und über Nacht rasten lassen. Den Teig ca. 5 mm dick auswalken und Nikolaus-Kekse ausstechen. Das Ei mit gegebenenfalls etwas Milch verquirlen und Kekse damit bestreichen und mit einer halben Walnuss belegen. Kekse bei ca. 180 Grad etwa 12-15 Minuten backen. Ausgekühlt mit Zuckerstifte beliebig dekorieren.

ZUTATEN

600 g Roggenmehl, 400g Staubzucker, 4 Eidotter, ca. 100 g zerlassene Butter, ca. 150 ml Milch, 3 handvoll geriebene Walnüsse, 3 EL Honig, 2 TL Natron, 2 TL Lebkuchengewürz, etwas abgeriebene Zitronenschale, 1 Ei zum Bestreichen, einige halbe Walnüsse, Zuckerstifte zum dekorieren