

LEBKUCHEN



2 EL geschrotete Leinsamen
3 EL heißes Wasser

- Gebt die geschroteten Leinsamen mit dem heißen Wasser in eine kleine Schale und lasst das Gemisch für 5 Minuten stehen.
- Es entsteht ein Ei-Ersatz.

250 g Mehl
2 TL Backpulver
1/4 TL Salz
2 TL Zimt
2 TL Lebkuchengewürz
1/4 TL gemahlene
Muskatnuss

- Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Dann mit dem Salz und den Gewürzen vermengen.

45 g Margarine
60 g Zuckerrübensirup
100 g braunen Zucker

- Margarine, Zucker, Leinsamen-Ei und Zuckerrübensirup in einer anderen Schüssel mit einem Handmixer vermischen.
- Langsam die trockenen Zutaten hinzugeben und weiter mixen.
- Anschließend mit den Händen zu einem glatten Teil kneten.
- Nun muss der Teig für 1 Stunde in den Kühlschrank.
- Jetzt könnt ihr den Teig 1 cm dick ausrollen und mit Ausstechern Kekse ausstechen.
- Gebacken werden sie für 8-10 Minuten im Ofen (175 °C Umluft).

Tipp: Die Lebkuchen-Kekse könnt ihr nach Belieben mit Zuckerguss verzieren.