Lebkuchenrezept

Ausreichend für eine richtig große Krippe; für Plätzchen bleibt auch noch was übrig

100g Butter erhitzen
500g Honig und
500g Zucker darin auflösen; abkühlen lassen

¼ Tl Pottasche in
3 Esslöffel Wasser auflösen
1 kg Mehl
2 Eier
3 El. Lebkuchengewürz
3 El Kakao
etw. Salz mit der Honigmasse und der Pottasche verkneten

Der Teig kann danach noch sehr weich sein. Mehr Mehl aber erst nach dem Ruhen unterkneten (falls dann noch erforderlich)
Der Teig wird luftdicht verpackt und muss **einen Tag ruhen**, ehe er weiter verarbeitet werden kann.

Vor dem Backen
1-2 Eigelb
etwas Salz
2-4 El Milch verrühren und auf den Teig streichen (dann glänzt er appetitlich)

Backen: bei 170 Grad ca 20 Minuten