



Histaminfreie Variante meines Lebkuchens: mit Mandeln statt Nüssen.

Zutaten für den Lebkuchen

500 g Roggenmehl
300 g Rohrzucker
4 EL Honig
150 g fein geriebene Mandeln
1 EL Natron
1 Pkg. Honiglebkuchengewürz
4 Eier

Zutaten für die Zitronen-Zucker-Glasur

Staubzucker
Zitronensaft

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig zusammenkneten und etwas rasten lassen. Wer den Teig für den nächsten Tag vorbereitet, sollte ihn im Kühlschrank rasten lassen und ihn rechtzeitig vorm Verarbeiten herausnehmen, damit er nicht zu kalt ist.

Den Teig ausrollen - nicht zu dünn, ca. ½ cm. Dann Formen ausstechen, mit Ei bestreichen und bei 170° ca. 10 Minuten backen.

Für die Glasur Staubzucker mit wenigen Tropfen Zitronensaft zu einer zähflüssigen, weißen Masse verrühren. Die Lebkuchen vorsichtig mit einem kleinen Löffel verzieren. Damit der Lebkuchen weich bleibt, verschlossen aufbewahren und einen aufgeschnittenen Apfel dazu.

Gutes Gelingen!