

Mohnlebkuchen

Zutaten:

- 150g Weizenmehl
- 150g Roggenmehl
- 220g Braunzucker
- 80g Honig
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1 TL Natron
- 150g gemahlener Blaumohn
- 2 Eier
- 1 Ei zum Bestreichen



Zubereitung:

Eier, Zucker, Honig und Lebkuchengewürz schaumig rühren.
Dann mit Mohn, Mehl und den restlichen Zutaten gut verkneten.
Den Teig 24 Stunden rasten lassen.

Dann den Teig nicht zu dünn ausrollen, verschiedenen Formen ausstechen und verzieren.

Bei 180 Grad hell backen lassen (etwa 12 Minuten)