

### 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)