



TY-LEBKUCHEN

150 gr. Butter
250 gr. Waldhonig
250 gr. brauner Zucker

erwärmen, bis der Zucker gelöst ist,
in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

100 gr. gemahlene Mandeln
400 gr. Mehl
1 Teelöffel gemahlener Zimt
2 Teelöffel Lebkuchengewürz
Abrieb einer Zitrone
1 Esslöffel Kakao
1 Ei

zugeben, mit dem Handrührer durchkneten.

1 Teelöffel Pottasche in
2 Esslöffel Rum auflösen,

zum Teig geben, weiterkneten.
Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Ofen auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
Teig ausrollen, Plätzchen ausstechen, 15 – 20 Minuten backen.

Auskühlen lassen, nach Wunsch verzieren.