

# BIO-HONIGLEBKUCHEN



## ZUTATEN

- 560 g Bio-Roggenvollmehl (fein gemahlen)
- 2 KL Natron
- 200 g Bio-Zucker
- 1,5 EL Bio-Lebkuchengewürz
- 3 Bio-Eier
- 300 g Bio-Honig (aromatischer Blütenhonig)
- 1 Bio-Ei zum Bestreichen
- Bio-Mandeln, Bio-Nüsse, kandierte Bio-Kirschen usw.

## ZUBEREITUNG

Mehl mit Natron, Zucker und Lebkuchengewürz mischen. Eier und Honig dazu geben und zu einem geschmeidigen Teig zusammen kneten.

Der Lebkuchenteig kann sofort weiter verarbeitet werden, besser ist es aber ihn für eine halbe Stunde, abgedeckt im Kühlschrank ruhen zu lassen (das erleichtert die Bearbeitung).

Auf einer bemehlten Fläche den Teig ½ cm dick auswalken und verschiedene Formen ausstechen. Das Ei versprudeln und die Kekse damit bestreichen ev. mit Nüssen, Mandeln und kandierten Kirschen belegen. Die Lebkuchen bei 180°C im vorgeheizten Backrohr zu hellbrauner Farbe backen.

Diese Lebkuchen sind mürbe und weich, können sofort genossen werden. Zur längeren Aufbewahrung in einer Keksdose einlagern.

*Eine kleine Bio-Landwirtschaft in Pirka bei Graz ist die Grundlage für die Bio-Erwerbsimkerei von **Wilma und Franz Scherjau**. 250 Bio-Bienenvölker werden von den Imkern betreut und gehen in den Sommermonaten auch auf Wanderschaft wobei Wilma und Franz sehr genau darauf achten, dass die Bienenstände auf biologisch bewirtschafteten Flächen stehen. 8 verschiedene, aromatische Honige, 4 Honigsorten mit Bio-Früchten, Wabenhonig, Honig mit Nüssen und Bio-Honig Schokolade sowie Propolis, Honigwachskerzen und andere Imkereiprodukte sind beliebte Produkte die Wilma Ab Hof und auf Bio-Bauernmärkten anbietet.*

[imkerei.scherjau.at](http://imkerei.scherjau.at)

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Nachkochen wünschen **Wilma Scherjau** und **Bio Ernte Steiermark**