

Bis er gebacken wird, möchte Seidel´s Lebkuchenteig im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Backanleitung Lebkuchen

SO WIRD´S

GEMACHT



1 Teig mit viel Mehl ca 5mm stark ausrollen **2** Mehl sorgfältig abkehren

3 Backofen auf 210°C Ober- und Unterhitze vorheizen

4 Backblech mit Backpapier auslegen und die ausgestochenen Plätzchen darauf verteilen. Nicht zu eng aneinander legen und auf mittlerer Schiene 8 bis 10 min backen.

Sollten Sie die Plätzchen vor dem Backen mit Mandeln, Rosinen oder Kirschen belegen wollen, dann streichen Sie die Plätzchen davor mit Milch ein.

Lagerung: gebackene und verzierte Lebkuchenplätzchen sollten kühl und trocken gelagert werden, am besten in einer verschließbaren Dose oder Box, die Lagerung im Kühlschrank empfehlen wir NICHT!