## Mühle-KOTTMANN

GmbH & Co.KG



Ihr zuverlässiger Partner für Getreide, Mehle und Schrote

## <u>Lebkuchen</u>

## Backmischung 1000 g netto

Die unten angegebenen Zutaten mit den Knethaken des Küchenmixers zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Teig mindestens 2 Stunden durchziehen lassen. Für einen intensiveren Geschmack ist es ratsam den Teig am Vorabend oder bereits 2-3 Tage vorher anzumengen. Wenn Sie gerne trockene Früchte im Lebkuchenteig haben, dann geben Sie fein gewürfelte Trockenfrüchte z.B. Zitronat, Orangeat mit in den Teig und zusätzlich noch ca. 50 ml Wasser. Den fertigen Teig können Sie nun ausrollen und ausstechen oder in Form schneiden, ganz nach Ihrem Geschmack. Anschließend abbacken.

Heißluftherd: bei 180°C 10-15 Minuten backen.

Elektroherd: mittlere Schiene 200°C 10-15 Minuten backen. Tipp: Statt Honig können Sie auch Rübenkraut verwenden.

Backmischung	Wasser	Ei	Honig handwarm
500 g	20 ml	1	280 g
1000 g	40 ml	2	560 g

Zutaten: **Weizenmehl**, brauner Zucker, Gewürze (Zimt, Koriander, Nelken, Piment, Muskatnuss, Anis, Cardamon, Ingwer, Sternanis), Natron, Backtriebmittel: (E450, E500), jod. Salz

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g			
Energie	1488 kJ (355 kcal)		
Fett	1,4 g		
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g		
Kohlenhydrate	72,9 g		
davon Zucker	20,0 g		
Eiweiß	9,6 g		
Salz	0,5 g		

Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.

Mühle-Kottmann GmbH & Co. KG Brückenstraße 2-6 · 41516 Grevenbroich

Telefon: (0 21 81) 22 79-0 Telefax: (021 81) 22 79-40 www.muehle-kottmann.de Sparkasse Neuss · BLZ 305 500 00 · Konto 83 122 747 IBAN: DE75 3055 0000 0083 1227 47 · BIC: WELADEDN

LBBW / RLP-BANK / BW-Bank · BLZ 600 501 01 · Konto 0008 582 410 IBAN: DE33 6005 0101 0008 5824 10 · BIC: SOLA DE ST USt. Id-Nr. DE 254589685





