

LEBKUCHEN

fructosearm, histaminarm, laktosefrei

ca. 50 Stk.

Zutaten:

50 g Margarine
200 g Traubenzucker
2 Eier
75 g Reissirup
2 gestr. EL Lebkuchengewürz
550 g Weizenmehl Typ 550
1 Pack. BP
50 ml laktosefreie Milch 3,5%
50 g Mandeln o. Schale, halbiert



Zubereitung:

Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und für eine halbe Stunde kühl stellen.

Den Teig ausrollen und die Kekse ausstechen, mit den Mandeln verzieren.
Mit etwas laktosefreier Milch oder mit Ei bestreichen.

Backen bei 180 °C Ober-/Unterhitze bis die Kekse goldbraun sind.