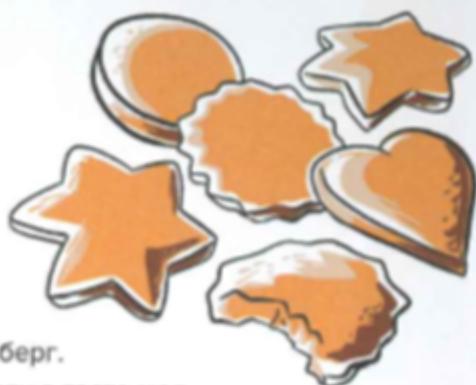


Das Rezept des **Lebkuchens** ist ungefähr 600 Jahre alt und stammt aus Nürnberg. Mönche buken Lebkuchen in der Fastenzeit. Sie mischten in den Teig Honig und Gewürze ein, um die Gesundheit zu stärken. Das Wort „Lebkuchen“ stammt von dem lateinischen Wort „Libum“. So nannten die alten Römer das Brot für ihre Götter. Russlanddeutsche backen Lebkuchen immer noch nach alten Rezepten.



Рецепту **леbkухен** уже около 600 лет! Его родина – город Нюрнберг. Нюрнбергские монахи пекли пряники во время поста и добавляли в тесто мед и пряности, чтобы поддержать организм и не заболеть. Название пряников происходит от латинского слова „Libum“. Так древние римляне называли хлеб, приносимый в жертву богам. Российские немцы до сих пор пекут пряники по старинным рецептам.

### Backstube

Du kannst Lebkuchen mit der Mutter oder mit der Oma backen.

Du brauchst:



### So geht's:

- 1 Misch Gewürze mit dem Mehl, füg Soda und eine Prise Salz hinzu.
- 2 Schmelz Butter und Honig zusammen.
- 3 Gib Butter und Honig ins Mehl.
- 4 Knete den Teig.
- 5 Lass den Teig zugedeckt stehen, bis er kalt wird.
- 6 Forme die Lebkuchen und leg sie aufs Backblech.
- 7 Stelle das Blech in den Ofen und backe 15 Minuten bei 180 Grad.