



1. Dezember

Slowenien
"Medenjak"

Traditioneller Lebkuchen

Traditionell slowenische Lebkuchenleckerei: **Medenjak**

Zutaten:

500 g Mehl

150 g weiche Butter

120 g Puderzucker

180 g slowenischen Honig

1 Teelöffel Natron

1 Ei

4 Teelöffel Gewürzmischung aus Zimt, Kardamom, Gewürznelken und Anis (mahlen und sieben)

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig vermengen.

Mit oder ohne Ausstechformen Plätzchen formen, auf ein Backblech geben und bei 10 Minuten bei 150 °C backen.

Mehr zum kunstvollen Verzieren und der slowenischen Lebkuchen-Tradition gibt es in den Links unten zu entdecken! Vielleicht mögt auch ihr bei der nächsten Slowenienreise einen Abstecher zur Lebkuchenwerkstatt und zum Lebkuchen Museum in Radovljica machen ?

<https://ask-enrico.com/index.php/reisefuehrer/reise-stories/ein-herz-ein-spiegel-und-kindheitserinnerungen>

<https://www.lectar.com/museum>

Quelle: <https://www.slovenia.info/de/geschichten/verfuhrerisch-leckere-lebkuchen-mit-slowenischem-honig>