



LEMBAS AUS „HERR DER RINGE“

Zutaten:

8 Eier
4 EL heißes Wasser
250g Mehl
4 Pakete Vanillezucker
250g Zucker
50g Speisestärke
2 Teelöffel Backpulver
12 Teelöffel Honig

Zubereitung:

Die Eier zusammen mit dem Wasser in einer Küchenmaschine schaumig rühren. Zucker und Vanillezucker vorsichtig dazugeben und weiterschlagen lassen. Zuletzt das mit der Speisestärke und dem Backpulver vermischte Mehl vorsichtig dazugeben. Zuletzt noch den Honig begeben und noch einmal kräftig rühren lassen.

Auf einem leicht gefetteten mit Backpapier ausgelegten Blech die Hälfte des Teiges verteilen. Im auf 170°C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) für ca. 5 bis 7 Minuten backen, bis sich eine dünne Haut gebildet hat. Wieder herausnehmen und den restlichen Teig darüber verteilen. Dann etwa 20 bis 25 Minuten weiterbacken, bis der Teig goldbraun überzogen ist. Abkühlen lassen und in Quadrate oder Rechtecke schneiden.