

Einfacher Lebkuchenteig

für Ausstechformen

Zutaten (ca. 10 Portionen):

250 g Honig, 100 g Zucker, 125 g Butter, 500 g Mehl, 1 Tl Backpulver, 1 Pk. Lebkuchengewürz, 1 Ei Kakao, 1 Ei (Kl. M), Zuckerglasur, bunte Zuckerstreusel

Zubereitung: 250 g flüssigen Honig, 100 g Zucker und 125 g Butter zusammen in einem Topf aufkochen, in eine Rührschüssel geben und vollständig abkühlen lassen. 500 g Mehl, 1 Tl Backpulver, 1 Pk. Lebkuchengewürz und 1 Ei Kakao mischen. Honigmischung, 1 Ei (Kl. M) und die Mehlmischung mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. 2 Stunden in Klarsichtfolie gewickelt ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1/2 cm dick ausrollen und z.B. Lebkuchenmänner ausstechen. Auf mit Backpapier belegten Blechen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 12-15 Minuten backen. Abgekühlt mit Zuckerglasur und bunten Zuckerstreuseln verzieren.

