



Lebkuchen:

Zutaten für den Teig:

250 g Honig, 100 g Zucker, 125 g Butter, 500 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 Pk. Lebkuchengewürz, 1 EL Kakao, 1 Ei, Zuckerglasur

Zubereitung:

Den Honig, Zucker und Butter zusammen in einen Topf aufkochen lassen und anschließend in einer Rührschüssel vollständig abkühlen lassen.

Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Kakao mischen. Die Mischung gemeinsam mit dem Ei zur Honigmischung geben und mit einem Knethacken verkneten. Den glatten Teig 2 Stunden ruhen lassen.

Den fertigen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Lebkuchen mit Ihren gewünschten Ausstichformen ausstechen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Lebkuchen ca. 12 -15 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit Zuckerglasur bestreichen.

Quellen:

<https://www.chefkoch.de>

<https://www.einfachbacken.de>

<https://www.lecker.de>

<https://www.kuechengoetter.de>

<https://www.essen-und-trinken.de>