

Rezept von Burgunde Uhlig

KNUSPRIGE LEBKUCHEN

WERKZEUGE

Backpapier, Backblech, Kuchengitter, Ausstechformen, Wellholz, kleine Spritztüten zum Dekorieren (Anleitung zum Selbermachen im Internet)

ZUTATEN

200 g Akazienhonig
50 g Zucker
50 g Butter oder Margarine
300 g Dinkelmehl (Type 630) + Mehl zum Bearbeiten
1 El Kakaopulver, gehäuft
1 El Lebkuchengewürz
½ Pck. Backpulver
1 Prise Salz

Zuckerguss
1 Eiweiss
Puderzucker
bunte Speisefarbe

ZUBEREITUNG

Backbleche mit Backpapier auslegen. Honig, Zucker und Fett erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Mehl, Kakao-pulver, Lebkuchengewürz, Backpulver und Salz mischen. Die abgekühlte Honigmischung dazu geben und alles mit den Knethaken des Handrührers und danach mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf wenig Mehl portionenweise ausrollen. Wenn Sie die Figuren später aufhängen möchten, drücken Sie ein kleines Loch hinein (ich habe einfach ein Essstäbchen dafür genommen).

Den Backofen auf 200 °C, Umluft 175 °C vorheizen. Die Figuren auf dem Backblech je nach Form 12 bis 15 Minuten backen. Auf Kuchengittern auskühlen lassen. Nach Belieben mit Zuckerguss verzieren.

Für etwa 50 kleine Kekse



Mein Tipp

Dieses Lebkuchenrezept *sollten Sie sich merken*. Aus dem Teig kann man nicht nur Figuren ausschneiden und ausstechen, man kann ganze Häuser damit bauen. Wenn Sie Lust dazu haben, schneiden Sie sich aus dem Teig drei gleiche Rechtecke (DIN A4) aus und kleben sie mit dickem Zuckerguss (Eiweiss und Puderzucker) zu einem Nurdachhaus zusammen. Zwei Platten für das Dach und eine Platte für den Boden. Verziert wird dann mit Gummibärchen, Lakritze, bunten Perlen, Nüssen. Und dann kommt noch ein ordentlicher Puderzuckersturm, und schon ist es winterlich und zauberhaft.