

Rezept Lebkuchen

Zutaten:

- 250 g Honig
- 175 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 40 ml Wasser
- 1 Ei
- 1 TL Zitronenschale
- 4 EL Kakaopulver
- 650 g Mehl
- 15 g Lebkuchengewürz



Zubereitung:

Am Vortag: Honig, Butter und die Zuckersorten mit 40 ml Wasser in einen Topf geben. Unter Rühren erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist und sich eine glatte Masse bildet. Danach kurz abkühlen lassen. In einer zweiten großen Schüssel das Ei verquirlen. Zitronenschale, Kakaopulver, Mehl und Gewürz hinzugeben und alles miteinander vermischen. Die abgekühlte Honig-Buttermischung hinzugeben und alles mehrere Minuten miteinander verkneten. Weiter abkühlen lassen. Den Teig anschließend in Folie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank stellen. (Der Teig ist zu Beginn recht weich, wird im Kühlschrank aber sehr hart).

Backtag:

Den Teig ca. 30 min. auf Zimmertemperatur kommen lassen. Die Arbeitsplatte etwas bemehlen und den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen. Nun Formen ausstechen bzw. schneiden und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Lebkuchen bei ca. 180 Grad etwa 15 Minuten backen (je nach Backofen). Die Mitte des Teigs sollte fest sein, aber die Ecken nicht zu dunkel. Auskühlen lassen.

Die Lebkuchen nach Lust und Laune mit Zuckerguss (600g Puderzucker + 3 steifgeschlagene Eiweiß) verzieren, beschriften oder verbauen. Die Verzierung vor dem Genießen gut austrocknen lassen.