

LEBKUCHEN by Michelle Bessudo

FÜR 30 – 40 LEBKUCHEN



ZUTATEN

100 g Butter

175 g Zucker

1 EL Vanilleextrakt

1 Ei

1 Eigelb

100 g Honig

450 g Mehl

2 EL Kakaopulver

1 TL Backpulver

½ TL Anis, gemahlen

1 TL Nelken, gemahlen

1 TL Zimt, gemahlen

1 Prise Kardamom, gemahlen

1 Prise Muskatnuss

1 TL Ingwer, gerieben

1 Zitronenschale, gerieben

3 EL Milch

FÜR DIE GLASUR

200 g Puderzucker

1 Eiweiß

2 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1_ Ofen auf 175 °C vorheizen.

2_ Butter weich werden lassen und Zucker, Vanille, Ei, Eigelb und Honig hinzufügen. Mehl mit Backpulver, Kakaopulver und Gewürzen mischen und sieben. Ingwer und Zitronenschale dazugeben, verrühren. Abwechselnd Mehl, ein Esslöffeln Milch, Mehl ... zu den nassen Zutaten geben, bis alles aufgebraucht ist und ein glatter Teig entsteht. Den Teig nicht überkneten. Wenn er etwas klebrig ist, legt ihn für eine Weile in den Kühlschrank.

3_ Den Teig mit einem Nudelholz auf ca. ½ cm ausrollen und die Lebkuchen ausstechen. Für 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

4_ Für die Glasur: Eiweiß mit gesiebttem Puderzucker und Zitronensaft vermischen, so dass eine dicke, aber flüssige Masse entsteht. Wenn nötig, ein paar Tropfen Zitronensaft oder mehr Zucker hinzufügen. Die komplett ausgekühlten Kekse verzieren. Optional können die Lebkuchen auch in geschmolzene dunkle Schokolade getaucht werden.

Rezept und Bilder by Michelle Bessudo

www.michellebessudo.com