

Lebkuchen - Figuren

Kategorien: Weihnachten, Lebkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Honig
200	Gramm	Brauner Zucker
1/8	Ltr.	Milch
250	Gramm	Butter
3		Eier
4	Essl.	Kakao
4	Essl.	Zimtpulver
1	Messersp.	Nelkenpulver
1	Teel.	Piment gemahlen oder 1 Päckchen Lebkuchengewürz
20	Gramm	Hirschhornsalz, aufgelöst in 4 EL Rum
1	kg	Mehl

ZUM BESTREUEN

Abgezogene, halbierte Mandeln,
Hagelzucker, Zuckerperlen

Anleitung:

Den Honig unter stetem Rühren mit Sirup, Zucker und Milch erhitzen. Dann Butter und Eier hinzufügen und die Gewürze unterrühren. Wenn sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, lassen Sie die Masse erkalten und kneten das mit Rum aufgelöste Hirschhornsalz und das Mehl unter. Lebkuchenteig über Nacht zugedeckt ruhen lassen. Am nächsten Tag wellen Sie den Teig knapp einen Zentimeter aus und schneiden, stechen oder formen Ihre Figuren.

Kleine Figuren etwa zwölf Minuten bei 150 bis 160 Grad im Heißlufttherd (E-Herd 200 Grad / Gasherd Stufe 3) backen.