

Heidesand - Lebkuchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

220	Gramm	Butter/Margarinen
275	Gramm	Mehl 405
75	Gramm	Mondamin
200	Gramm	Brauner Zucker
1-2	Teel.	Lebkuchengewürz gem. Salz

ZUM ROLLEN

1		Eiweiß
100	Gramm	Zucker oder Brauner Zucker
1	Teel.	Lebkuchengewürz gem. Mischen

Anleitung:

Butter bzw. Margarine oder halb und halb mit Zucker und Gewürzen glatt arbeiten. Gesiebtes Mehl und Mondamin zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig ca. 1 Std kaltstellen. Aus dem Teig etwa 3cmØ große Rollen formen und wieder kühl stellen. Nachdem die Teigrollen gut gekühlt sind, das Eiweiß mit etwas Wasser verschlagen und damit die Rollen ringsum einpinseln. Der gemischte Zucker mit dem Lebkuchengewürz auf einer Tischfläche länglich verteilen und die Rollen ringsum in der Zuckermischung wälzen. Die Rollen wieder kalt stellen. Zum schneiden müssen die Rollen gut gekühlt sein, diese jetzt mit einem scharfen Messer in ca 1-1.5cm dicke rollen schneiden und auf dem Backblech legen und bei 160°C Umluftofen goldgelb backen etwa 15 Min.