

## Lebkuchen - Biskuits, Einfache ...

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Honig
75	Gramm	Brauner Zucker
25	Gramm	Butter
2	Teel.	Ingwer, gemahlen
1	Spur	Zimt, gemahlen
1	Spur	Gewuerznelken, gemahlen
1	Spur	Schwarzer Pfeffer
1/2	Teel.	Kardamon, gemahlen
375	Gramm	Mehl
1		Eigelb
1	Teel.	Triebsalz
50	Gramm	Puderzucker
1	Teel.	Zitronensaft

### Anleitung:

Honig, Zucker und Butter in einer Pfanne mit dickem Boden (um Ueberhitzung zu vermeiden !) langsam erhitzen, dabei staendig Ruehren, bis die Mischung glatt ist und der Zucker sich aufgeloeset Hat. Gewuerze hineinruehren, abkuehlen lassen. 2/3 Des Mehls in eine Schuessel sieben und Eigelb sowie Honigmasse dazugeben. Gut vermischen. Triebsalz in einem Loeffel Voll warmem Wasser aufloesen und dazugeben. Vom verbleibenden Mehl Soviel hineinkneten, bis eine feste Masse entstanden ist, die sich Von der Schuessel loest. Lebkuchenteig auf bemehlter Flaeche etwa 1 cm dick auswalzen, kleine Formen ausstechen und auf ein gefettetes und bemehltes Backblech Legen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 GradC 10 bis 12 Minuten backen. Puderzucker und Zitronensaft mischen, mit etwas warmem Wasser Strecken und die abgekuehlten Biskuits damit ueberziehen.