

Lebkuchen - Grundrezept

Kategorien: Plätzchen, Lebkuchen, Weihnachten, Grundrezept

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG NIMMT MAN

375	Gramm	Honig
150	Gramm	Butter
175	Gramm	Zucker
650	Gramm	Mehl
2	Teel.	Gemahlene Zimt
1	Prise	Salz
		Je eine Messerspitze Kardamom und Ingwer
1	Teel.	Backpulver
1	Beutel	Citro-back von Dr. Oetker (alternativ Abgeriebene Zitronenschalen)
100	Gramm	Gemahlene Mandeln
1		Ei
1		Eigelb

Anleitung:

Butter bzw. Magerine Honig und Zucker erwärmen bis sich alles gelöst hat. Das ganze abkühlen lassen. Anschließend die Gewürze, Mehl, Madeln und das Backpulver vermischen. Die Mehlmischung und Eier mit dem Fett-Honig-Gemisch verkneten und den Teigdanach 1 Stunde kalt stehen lassen. Dann den Teig zwischen Klarsichtfolie oder auf bemehlter Arbeitsfläche portionsweise ca. 3mm dick ausrollen. Und in die gewünschte Form schneiden.

Jetzt nur noch das Ganze in einem vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca 15-20 Minuten backen lassen. Auskühlen lassen und nach belieben mit Zuckerguß garnieren. Fertig ist der Weihnachtstraum