

## Lebkuchen - Honig - Schwäbische

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Lebkuchen

Zutaten für: 150 Lebkuchen

500	Gramm	Zucker
1	kg	Bienenhonig
1	kg	Mehl (eher 1,5 kg)
5-7		Eier
500	Gramm	Mandeln
125	Gramm	Zitronat und Orangeat
30	Gramm	Zimt
8		Nelken (gemahlen)
20	ml	Kirschwasser
		Die geriebene Schale einer Zitrone
15	Gramm	Hirschhornsalz im Kirschwasser auflösen
		Oblaten

### Anleitung:

Honig erhitzen und so viel Mehl dazugeben, bis ein dicker Spätzlesteig entsteht. 1 Pfund (500 g) Zucker mit den Eiern schaumig rühren, Gewürz und restliches Mehl darunter mengen, zuletzt den abgekühlten Honigteig dazu mischen. Alles zusammen tüchtig kneten und kleine Portionen auswellen.

Dieser Teig muß zwei Tage oder länger ausruhen

Dann Vierecke auf die Oblaten setzen und in mittlerer Hitze im Ofen backen

Glasur Aus 2-3 Eiweiß Schnee schlagen, Zitronensaft und Puderzucker darunter mengen. So entsteht ein schneeweißer Guß.

Wer nicht nur zu Weihnachten Lebkuchen mag, kann sie lange, lange als Gebäck zum Tee und Kaffee aufbewahren