

Lebkuchenteig - Grundrezept 2 *

Kategorien: Grundrezept, Gebaeck, Weihnachten, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Butter
100	Gramm	Honig
60	Gramm	Zucker
50	Gramm	Halbbitter-Kuvertuere
300	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
1		Ei
1	Pack.	Orange-Back
1	Pack.	Citro-Back
1	Pack.	Zimt-Back

Anleitung:

Butter, Honig und Zucker in einem Topf erwaermen. Etwas abkuehlen lassen. Grob gehackte Kuvertuere auf die Honigmasse geben und schmelzen lassen. Mehl, Backpulver, Ei, Salz, Orange-, Citro- und Zimt-Back in eine Ruehrschiessel geben. Die geschmolzene Kuvertuere mit der Honigmasse verruehren, in die Ruehrschiessel geben und anschliessend alle Teigzutaten verkneten. Flach geformt kaltstellen. Auf leicht bemehlter Arbeitsflaeche 1/2 cm dick ausrollen. Formen nach Schablone ausschneiden oder ausstechen und auf Backpapier im vorgeheizten Backofen bei 200°C 5-7 Minuten backen. Auf einem Kuchenrost abkuehlen lassen.