



LEBKUCHEN ZUM AUSSTECHEN



ZUTATEN

Teig:

- › 150 g Honig
- › 80 g brauner Zucker
- › 250 g Mehl
- › 2 TL Backpulver
- › 1 Ei
- › Abrieb von 1 Zitrone
- › 150 g gemahlene Walnüsse
- › 1 TL Zimt
- › 2 TL Lebkuchengewürz
- › 1 Prise Salz

Glasur:

- › 200 g Puderzucker
- › 3 - 4 EL Wasser
- › Lebensmittelfarbe

ANLEITUNG

1. Honig mit Zucker und Butter schmelzen, abkühlen lassen
2. Backofen auf 180° C vorheizen, Backblech vorbereiten
3. Mehl und Backpulver mischen, Eigelb von Eiweiß trennen
4. Eigelb, Mehlmischung, Zitronenschale, Nüsse, Lebkuchengewürz und Salz mit der Honigmasse verkneten
5. Teig ca. 1 cm dick ausrollen, ausstechen
6. ca. 12 min backen
7. Puderzucker mit Wasser und Lebensmittelfarbe zu einer Paste verrühren
8. Lebkuchen verzieren