

Lebkuchen

Zutaten:

- 70 g brauner Zucker
- 60 g weiche Butter
- 1 Ei
- 100 g Honig
- 250 g Mehl
- 2 g Backpulver
- 1 g Natron
- 5 g Lebkuchengewürz
- 1 g Salz

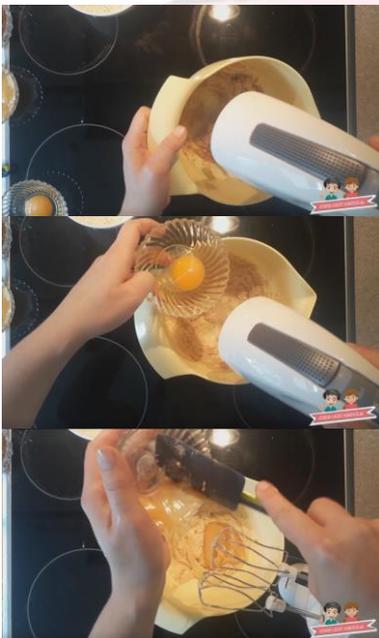


Zubehör:

- 2 Rührschüsseln
- Handrührgerät
- Folie
- Ausstecher
- Waage
- Backblech und Backpapier



Und so geht es:



1. Zucker und Butter schaumig rühren.
2. Ei zugeben und weiter rühren.
3. Honig zugeben und gut verrühren.





4. Mehl, Backpulver, Natron, Lebkuchengewürz und Salz in einer zweiten Schüssel mischen.
5. Mehlmischung nach und nach zu den anderen Zutaten unter Rühren dazu geben. Dafür die Knetharken ins Rührgerät geben.
6. Teig flach drücken und in einer Frischhaltefolie wickeln. Für 2 Stunden in den Kühlschrank legen.
7. Teig nach dem Kühlen ausrollen und ausstechen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen.
8. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Heißluft 10 min backen.
9. Auskühlen lassen auf dem Backblech. Nach Belieben mit Zucker- oder Schokoguss verzieren.

