Wir backen Honiglebkuchen

ZUTATEN:

200	g Butter	1	Prise Salz
500	g Bienenhonig	2	Eigelbe
250	g Zucker	1	Päckchen Lebkuchengewürz
1.000	g Mehl	½	Päckchen Backpulver
15	g Kakao		

ZUBEREITUNG:

Butter, Zucker, Eigelbe, Honig, Lebkuchengewürz, Salz und Kakao mit dem Handmixgerät schaumig rühren. Mehl und Backpulver hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten. Den fertigen Teig zu einer Kugel formen und über Nacht gut verpackt kaltstellen und ruhen lassen. Vom kaltgestellten Teig einen Teil abnehmen, nochmals gut durchkneten und etwa 5 Millimeter dick ausrollen. Lebkuchenmänner ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den restlichen Teig nacheinander ebenso verarbeiten.

Backzeit: ca. 10–15 Minuten, Backtemperatur: ca. 180 Grad

Wenn sich die Ränder leicht dunkel färben, das Blech aus dem Backofen nehmen. Die Lebkuchen abkühlen lassen. Du kannst die Lebkuchenmänner mit buntem Zuckerguss verzieren. Die Lebkuchen sind anfangs hart. Damit sie weich werden, lege in eine Aufbewahrungsdose ein Stück Apfel mit hinzu.

Gutes Gelingen und guten Appetit!