
Lebkuchen

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

Teig

1 kg Weizenmehl Typ 550

500 g Honig

150 g Zucker

1 Prise Salz

1 Lebkuchengewürz

Päckchen

15 g Kakao

250 g Margarine

2 Eier

0,5 Backpulver

Päckchen

Verzierung

1 Eigelb

Nüsse oder Mandeln

Puderzucker

Zitronensaft

Zucker- oder

Schokoladenstreusel

(Angaben für 150 Stück)

Diese Lebkuchen werden mit viel Honig zubereitet. Sie verbreiten Weihnachtsduft im ganzen Haus.

Zubereitung

Kekse

Aus den Zutaten einen Honigkuchenteig kneten und zwei Stunden kühl stellen. Den Teig ½ cm dick ausrollen und mit Formen Kekse ausstechen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 10 bis 15 Minuten bei 200°C backen.

Verzierung

Entweder die Kekse vor dem Backen mit Eigelb bestreichen und mit Nüssen oder Mandeln dekorieren oder sie nach dem Backen mit Zuckerguß und Zucker- oder Schokoladenstreuseln verzieren.

