

### 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.

