



Lebkuchen

Dieser Lebkuchen ist, im Gegensatz zu anderen Rezepten, sofort genießbar, denn sie werden nicht hart.

Gericht: Backen Weihnachten

- 60 ml Wasser
- 60 g Zuckerrübensirup
- 80 g Waldhonig
- 140 g Zucker
- 20 g Lebkuchengewürz
- 150 g Butter
- 1 gestrichener TL Natron
- 1 Prise Salz
- 1 TL Kakao
- 400 g Mehl
- 100 g geriebene Mandeln

Achtung! Einen hohen Topf verwenden. Der Teig geht bei der Zugabe des Natrons sofort auf ein Mehrfaches des Volumens hoch.

Wasser, Sirup, Honig und Zucker zusammen unter Rühren aufkochen. Salz, Lebkuchengewürz und die Butterstückchen mit dem Schneebesen einrühren.

Weiterrühren und dabei das Natron zugeben. Noch ein paar Sekunden weiterrühren und dann den Topf zur Seite stellen und lauwarm abkühlen lassen.

Dann Mehl, Kakao, Mandel unterkneten bis ein glatter Teig entsteht der sich fast anfühlt wie Marzipan.

Den Teig portionweise auf einer bemehlten Fläche knapp fingerdick ausrollen und beliebige Formen ausstechen oder schneiden. Nach Belieben geschälte Mandeln zur Dekoration leicht eindrücken.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im auf 200° O/U-Hitze (180°C Heißluft) vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.

Wer mag kann nun noch die Lebkuchen nach dem Auskühlen mit Zuckerguss verzieren.

Die Lebkuchen in einer Blechdose gut verschlossen aufbewahren.

Zuckerguss: 1 Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Nach und nach 200 g Puderzucker einrühren. Mit einem Spritzbeutel Muster aufspritzen. Wer möchte kann diese Zuckermasse auch als Kleber beim Bau von Lebkuchenhäusern verwenden. Dann eine Lebkuchenplatte backen und gleich in die gewünschten Formen schneiden und die doppelte Menge Zuckerguss herstellen.