

Lebkuchen

Den Honig, Zucker und die Butter unter Rühren und bei geringer Hitze erwärmen.

Du musst solange rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Nun lasse die Masse ruhen und etwas abkühlen.

Gebe das Mehl und das Backpulver in eine Schüssel. Füge dort das Lebkuchengewürz, das Ei und den Kakao hinzu. Nun gebe die abgekühlte Honigteigmasse mit dazu und rühre alles gewissenhaft durch bis der Teig über eine glatte Oberfläche verfügt.

Wickel nun den Teig in eine Frischhaltefolie und lege ihn für ca. sechs Stunden kalt.

Nachdem Du nun sechs Stunden Zeit hattest die Küche aufzuräumen, lege bitte den Teig vor der Weiterverarbeitung für ca. 30 min in einen Raum mit Zimmertemperatur.

Nachdem Du nun Deine Lebkuchen geformt hast, backe diese auf einen Backblech für ca. 15 min bei 160°C Heißluft.

Man nehme:

500 g feines Weizenmehl

250 g Imkerhonig

150 g Butter

100 g Brauner Rohrzucker

1 Päckchen Backpulver

1 Ei von glücklichen Hühnern

20 g Kakao

8 g Lebkuchengewürz

ca. 100 g gehackte süße Mandeln und fürs Auge ein paar Maraschino – Kirschen

Guten Appetit