

Einfache Lebkuchen – nach dem Rezept von Leni und Ilo



500 g Mehl
250 g Honig
100 g Butter
1 Ei
1 TL Natron
9erlei Gewürz
Schokokuss
Puderzucker
Zitronensaft

Mehl mit Zucker, Butter, Ei und Honig sowie den Gewürzen zu einem Mürbteig verkneten. In Folie gewickelt für ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig dann auf einer großen, mit Mehl bestäubten Fläche, auswalken, mit Formen Lebkuchen ausstechen (oder eine Lebkuchenglocke zu Hilfe nehmen) und bei

175°C (bei Ober/Unterhitze) oder 150°C (bei Heißluft) backen, bis die Lebkuchen leicht Farbe annehmen (ca. 7-8 Minuten).

Entweder mit Schoko- oder Puderzuckerguss (dafür den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren) bestreichen. Trocknen lassen. Nun kann man die Lebkuchen auch noch verzieren.

Viel Spaß und guten Appetit!

