REZEPT FÜR NIKOLAUSSTIEFEL

NIKOLAUSSTIEFEL

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 10 Stück | 60 Min. | + Kühl-, Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- ca. 150 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 70 g Honig
- 50 g Butter
- 50 ml Milch
- 250 g Mehl Type 550
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 TL Honigkuchengewürz
- Mehl zum Ausrollen
- 1 Eigelb
- ca. 100 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- ca. 1 EL Zitronensaft

532

ZUBEREITUNG

259	3	49	5
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. 100 g Braunen Bio-Zucker, Honig, Butter und Milch erhitzen und schmelzen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Mehl, Backpulver, Salz und Honigkuchengewürz mischen. Abgekühlten Zuckermix unterkneten. Teig zugedeckt mindestens 2 Stunden oder über Nacht kalt stellen.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf etwas Mehl 3 mm dünn ausrollen und Stiefel (ca. 14 cm hoch) ausstechen oder ausschneiden. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Eigelb leicht verrühren, Stiefel damit bestreichen und blechweise im heißen Ofen 10-12 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Bio-Puderzucker sieben und mit Zitronensaft zu einem Guss verrühren. In einen Spritzbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und Stiefelrand damit verzieren. Mit ca. 50 g Braunem Bio-Zucker bestreuen und trocknen lassen.

Tipp:

Lebkuchen wird nach 3-4 Tagen bei normaler Raumfeuchtigkeit weicher. Man kann ihn alternativ auch mit einem Apfelschnitz in luftdicht schließenden Behältern aufbewahren. Die Apfelschnitze dann täglich tauschen.