

LEBKUCHEN-BAUMSCHMUCK



LEBKUCHEN-BAUMSCHMUCK

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 25 Stück, je nach Größe | 60 Min. | +
Kühl-, Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 250 g Honig
- 250 g SweetFamily Brauner Zucker
- 100 g Butter
- 500 g Mehl
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 EL Kakao
- 1 EL Pottasche
- 1 Ei
- Mehl zum Bearbeiten

Für die Verzierung:

- etwas SweetFamily Puderzucker
- etwas Zitronensaft



1425

ZUBEREITUNG

360

Kcal

Pro 100 g

4.9

Gramm

Eiweiß

66.5

Gramm

Kohlenhydrate

7.9

Gramm

Fett

1. Honig, Zucker und Butter erhitzen, bis der Zucker gelöst ist, etwas abkühlen lassen. Mehl, Lebkuchengewürz und Kakao mischen. Pottasche in 2 EL Wasser auflösen und mit Ei und Honigmasse zum Mehlgemisch geben, alles glatt verkneten. Teig zugedeckt über Nacht kalt stellen.

2. Teig portionsweise auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und Formen ausstechen. Jeweils ein kleines Loch für das Bändchen zum Aufhängen hineinstechen oder -schneiden. Lebkuchen auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und im vorgeheizten Backofen bei [180 °C Ober-/ Unterhitze](#) blechweise ca. 12-15 Minuten backen. Herausnehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

3. [Puderzucker](#) sieben, mit etwas Zitronensaft verrühren und die Lebkuchen damit verzieren. Trocknen lassen.