



Es weihnachtet sehr!

Rezept für Honiglebkuchen

Zutaten:

1kg Mehl, 250g Zucker, 750g Honig, 60g Butter, 2 Eier, 160g Nüsse, 2 Teelöffel Lebkuchengewürz, 4g Pottasche, 10g Hirschhornsalz

Wichtig!! Die Lebkuchen brauchen Zeit und der Teig muss am besten über Nacht ruhen!

Materialien:

eine Rührschüssel, ein (starkes) Rührgerät, ein Nudelholz und Backpapier für das Backblech

Zubereitung:

Als erstes verrührst du den Zucker, den Honig und die Butter. Die Pottasche und das Hirschhornsalz musst du jeweils mit wenigen Esslöffeln Wasser verrühren, dann gibst du diese und alle anderen Zutaten auch in die Schüssel und verrührst die Zutaten zu einem festen Teig.



Dann lässt du den Teig in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank gut abkühlen und mindestens 3 Stunden, lieber eine ganze Nacht, ruhen.



Der gut gekühlte Teig wird ca. einen $\frac{3}{4}$ Zentimeter dick ausgerollt. Nun kannst du aus dem Teig mit beliebigen Förmchen so viele Kekse ausstechen, wie der Teig hergibt.



Anschließend werden die Lebkuchen bei mittlerer Hitze (Umluft 165°C) für etwa 7 Minuten gebacken.



Weitere Idee: Aus diesem Teig kann auch ein Lebkuchenhaus hergestellt werden!

Eleonora Zenger