

Rezept

Einfacher Lebkuchen

Ein Rezept von Einfacher Lebkuchen, am 14.04.2024

Zutaten

125 g Honig	125 g Rohrzucker
50 g Butter	350 g Mehl (Type 405)
2 TL Kakaopulver (nach Belieben)	1 TL Backpulver
1 TL Lebkuchengewürz	1 Ei (Größe M)
1 Eiweiß	150 g Puderzucker
Mehl für die Arbeitsfläche	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag für die Lebkuchen Honig, Rohrzucker und die Butter in einem Topf vermengen und unter Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Wichtig: Die Mischung auf keinen Fall zu heiß werden oder gar kochen lassen. Anschließend abkühlen lassen.
2. Mehl mit Kakaopulver (für einen hellen Teig Kakaopulver weglassen), Backpulver und Lebkuchengewürz verrühren. Ei unter die abgekühlte Honigmasse rühren, Mehlmischung dazugeben und mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht kühl stellen.
3. Am nächsten Tag den Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 180° / Umluft 160°). Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Anschließend Teig ca. 3 mm dick ausrollen, beliebige Formen ausstechen und auf dem Blech verteilen. Lebkuchen im heißen Ofen auf mittlerer Schiene ca. 12-15 Minuten backen. Anschließend herausnehmen, mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.
4. Eiweiß mit den Schneebesen eines Handrührgeräts halbsteif schlagen. Puderzucker einrieseln lassen und unter ständigem Rühren steif schlagen. Eischnee glasur in einen Einweg-Spritzbeutel oder Gefrierbeutel füllen (vom Beutel unten eine winzige Ecke abschneiden, sodass ein Loch entsteht) und mit der Glasur Tupfen, Linien, Muster oder Buchstaben auf die Lebkuchen zeichnen. Lebkuchen trocknen lassen.