

Honiglebkuchen

etwa 5 Bleche

Lebkuchenteig:

125 g Honigr
100 g braunen Zucker
50 ml Wasser
150 g Butter
5 g Lebkuchengewürz
5 g Zimt
eine Prise Salz
1/2 TL Natron

Für die Glasur:

1 Eiweiß
175 Puderzucker

So geht's

Honig, Zucker und Wasser in einem Topf erhitzen. Butter darin auflösen. Die Gewürze und das Natron zugeben. Gut umrühren und etwas abkühlen lassen.

Die Masse mit dem Mehl verwenden und in Frischhaltefolie eingewickelt etwa 2 h kühlen.

Nach der Kühlzeit, Teig kurz aufkneten und dick ausrollen. Formen ausstechen und auf einem mit Backpapier belegten Blech bei 170 °C Umluft, etwa 12 min backen.

Die Glasur herstellen. Dazu Eiweiß steif schlagen und Puderzucker unterrühren. In einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden.

Die Lebkuchen damit verzieren und die Glasur gut trocknen lassen.

Tipp: Die Lebkuchen sollten in einer Blechdose aufbewahrt werden und mindestens 1 Woche liegen bevor sie gegessen werden, denn dann werden sie wieder schön weich.

