



Lebkuchen nach Mutters Art



Der Lebkuchen ist aus der Advents- und Weihnachtszeit nicht wegzudenken. Egal, ob er nun als Printe, Honig- oder Pfefferkuchen daherkommt. Und weil das Knabbern an dieser Leckerei doppelt soviel Spaß macht, wenn man sie selbst gebacken hat, bekommen Sie hier ein super Rezept für den Lebkuchen "nach Mutters Art"!

Zutaten:

- 250g Honig
- 125g Zucker
- 2 EL Öl
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Lebkuchengewürz
- 1 EL Kakao
- 1 Ei

Zum Verzieren:

- Puderzucker, Schokoladenglasur
- bunte Zuckerstreusel, Mandeln, Rosinen, Pistazien



Zubereitung

1. Honig, Zucker und Öl in einem Topf schmelzen.
2. Mehl, Backpulver, Kakao und Lebkuchengewürz vermischen.
3. Dazu die Honigmasse geben und zu einem Teig verkneten. Geschmeidig wird der Teig, so lange er warm ist.
4. Auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Figuren ausstechen. Sollen die Lebkuchenfiguren aufgehängt werden, vor dem Backen mit einem Zahnstocher ein Loch durchstechen.
5. Die fertigen Figuren auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten backen (Umluft 175 Grad).
6. Nach dem Backen und Abkühlen nach Belieben verzieren.

Tipp: Sollen die Lebkuchenfiguren als Adventsgruß an einem Tannenzweig hängen, dann vor dem Backen mit einem Zahnstocher ein Loch für den Faden in den Teig stechen. Die gebackenen Lebkuchen am besten in einer Dose luftdicht, kühl und trocken aufbewahren.