

Honig-Lebkuchen

Zutaten für viele Lebkuchen

Lebkuchen

500	g	Honig	
125	g	Butter	
250	g	Rohrohrzucker	Honig mit Butter und Zucker langsam aufkochen und wieder abkühlen lassen.
700	g	Dinkelmehl (Typ 630)	
21	g	Weinsteinbackpulver	
250	g	Mandeln, geschält, gemahlen	
25	g	Lebkuchen-Gewürz	
½	TL	Salz	
100	g	Orangeat	
100	g	Zitronat	Orangeat und Zitronat sehr fein hacken. Mehl mit allen Zutaten gut vermischen.
3		Eier	Eier und abgekühlte Honigmasse zur Mehlmischung geben und mit der Küchenmaschine 5 Minuten kneten. Teig über Nacht zugedeckt kühl stellen. Teig etwa 6 mm dick auswallen und beliebige Formen ausstechen oder in Rechtecke scheiden.
3	EL	Kaffeerahm	Lebkuchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit etwas Kaffeerahm bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf der mittleren Schiene 15-20 Minuten hellbraun backen.

Zuckerglasur

250	g	Puderzucker	
5-6	EL	Kirsch od. Wasser	Puderzucker in der Flüssigkeit auflösen und damit die Lebkuchen verzieren.

