

Lebkuchen

ca. 44 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Lebkuchenteig:

200 g Honig
100 g Rohrzucker
10 ml Wasser (1 EL)
250 g gesiebtes glattes Mehl oder Dinkelmehl
250 g gesiebtes Roggenmehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
½ Pck. Dr. Oetker Natron
1 Prise Zimt
1 Ei (Größe M)
70 ml Milch
Lebkuchengewürz
50 g weiche Butter

Zum Bestreichen:

Milch

Eiweiß-Spritzglasur für den Lebkuchen:

½ Eiklar (Größe M)
100 g gesiebter Staubzucker
1 KL Zitronensaft

Zum Lebkuchen dekorieren:

Dr. Oetker Streudekor Perlen Mix

1 Lebkuchenteig:

Für den Lebkuchenteig Honig mit Rohrzucker und Wasser erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Mehle mit Backpulver und Natron vermischen und dazugeben. Zimt, Ei, Milch, Lebkuchengewürz, Butter und die erkaltete Honig-Zuckerlösung dazugeben und mit dem Handmixer (Knetgabel) zu einem Teig verkneten. Den Teig ca. 2 Std. kalt stellen.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Verschiedene Motive ausstechen und auf ein leicht befettetes bemehltes Backblech geben. Die Lebkuchen mit Milch bestreichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

3 Lebkuchen bestreichen:

Für die Spritzglasur Eiklar leicht anschlagen und den Staubzucker mit einem Löffel nach und nach einrühren. Den Zitronensaft einrühren, mit einem feuchten Tuch abdecken und ca. 20 Min. stehen lassen, damit sich die Spritzglasur entspannen kann. Die Glasur in ein Spritztütchen geben und die Lebkuchen damit verzieren.

4 Lebkuchen deokrieren:

Die Lebkuchen beliebig mit Zuckerperlen dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Lagerung: Vollständig erkalteten Lebkuchen in gut schließenden Dosen aufbewahren. Lebkuchen immer getrennt von anderen Sorten lagern. Durch die Gewürze könnten andere Kekse das Aroma annehmen.
- Die Spritzglasur immer mit einem feuchten Tuch abdecken, um Krustenbildung zu vermeiden.