

Winter-Lebkuchen

ca. 30 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Lebkuchenteig:

- 300 g glattes Mehl
- ½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
- 100 g Honig
- 100 g Rohrzucker
- 50 g zerlassene Margarine
- 2 KL Lebkuchengewürz
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 1 Ei (Größe M)
- 100 g geriebene Zartbitterschokolade

Zum Verzieren:

- 200 g gesiebter Staubzucker
- 2 EL heißes Wasser

1 Lebkuchenteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Scheiben (4 cm Ø) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

3 Zum Verzieren:

Wasser mit Staubzucker glatt rühren und in ein Spritztütchen geben. Die erkalteten Lebkuchen damit verzieren.