

☆ ☆ Anni - Sophie Lebkuchen ☆ ☆

☆ ☆ Grundrezept aus „Dorotheas Neue Backgeheimnisse“ ☆ ☆

Zutaten:

- 100g Butter
- 100g Zucker
- 200g Honig
- 1TI Kakaopulver

So gehts:

erwärmen bis die Butter geschmolzen ist.
Wieder abkühlen lassen.

- 500g Mehl
- 1EL Backpulver
- 1,5EL Lebkuchengewürz

mischen

- 1 Ei

alles mit der Butter-Honig Mischung verkneten.

1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Schablone ausschneiden.



Teig 0,5 cm dick ausrollen. Schablone auf den Teig legen und mit einem scharfen Messer ausschneiden.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und bei 200°C ca. 10-15 Minuten backen.

Nach dem auskühlen verzieren.