

Honiglebkuchen

Zutaten:

- 150 g Honig
- 150 g Zucker
- 100 g Butter
- 2 Eier
- 40 g Kakao
- 1 EL Backpulver
- 2 EL Lebkuchengewürz
- 250 g Weizenmehl, glatt
- 250 g Roggenmehl
- ev. etwas Milch nach Bedarf
- Kuvertüre zum Verzieren
- Schale von 1 Zitrone und einer Orange

Anleitung:

Den Honig und die Butter mit dem Lebkuchengewürz und der Zitronenschale in einem kleinen Topf zerlassen. Danach überkühlen lassen.

Die Mehle mit Backpulver und Kakao sieben.

Mehlmischung, Honigmischung und Eier zu einem eher weichen Teig verkneten (wenn nötig noch etwas Milch beifügen). Den Teig in einem geschlossenen Gefäß bei Zimmertemperatur mindestens eine halbe Stunde rasten lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1–1,5 cm dick auswalken und beliebige Formen ausstechen.

Im Rohr bei 180 °C Heißluft etwa 8 min. backen.

Die Lebkuchen auf einem Gitter auskühlen lassen.

Mit Zuckerglasur verzieren oder in geschmolzene Kuvertüre tunken.