

Lebkuchen

aus Lebkuchenmehl



Zutaten:

1 kg Lebkuchenmehl
120 g Honig
0,2 l Milch

Zubereitung:

Honig in lauwarmer Milch auflösen. Alle Zutaten im zu einem Teig kneten. Je nach Geschmack können bis zu 150g gehackte Nüsse und 150g Zitronat und Orangeat zugegeben werden. Den Teig mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auswalken (Arbeitsfläche bemehlen) und auf befettetes Blech geben. Bei 200 Grad backen, je nach Ofen und Dicke der Lebkuchen 8 bis Minuten. Nach dem Abkühlen sofort schneiden.

Falls Sie die Lebkuchen ausstechen wollen, lassen Sie den Teig über die Nacht im Kühlschrank. Durch bestreichen mit Milch gleich nach dem Backen bekommen die Lebkuchen einen schönen Glanz.

Punschglasur:

1 Esslöffel Weißwein
1 Esslöffel Zitronensaft
2 Esslöffel Rum
200g Puderzucker