

# LEBKUCHEN

★★★★★ 4.9 bei 111 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Aus den angeführten Zutaten einen Lebkuchenteig zubereiten. Den Teig danach 24 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.
- 2 Anschließend ca. 5 mm dick ausrollen und die Lebkuchen ausstechen. Diese mit einem Gemisch aus Ei und einem Schuss Milch bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad 8 Minuten backen.

**TIPP:** Die Lebkuchen sollten noch sehr weich sein, wenn sie aus dem Ofen kommen, denn so bleiben sie es auch...

- 3 Für die Zuckerglasur wird das Eiklar mit dem gesiebten Staubzucker (soll gesiebt werden, damit keine kleinen Klumpen in der Glasur entstehen) schrittweise dazugeben und gut verrühren bis die Glasur die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
- 4 Die fertige Masse in ein Frischhalte-sackerl füllen und ein Eck wegschneiden. ACHTUNG: Das Loch soll nur ganz klein sein!!

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### FÜR 3 BACKBLECH

#### TEIG

320 g	Roggenmehl
2 Stk.	Eier
70 g	Honig
140 g	Staubzucker
8 g	Natron
3 g	Kakaopulver
3 g	Lebkuchengewürz
1 EL	Apfelmus

#### ZUCKERGLASUR

1	Eiklar
250 g	gesiebten Staubzucker