LEBKUCHEN

4.8 bei 297 Bewertungen

40 min | 24 h | Heißluft | 170 Grad | 8 min



Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mixer oder einer Küchenmaschine mit Knethaken zu einer krümeligen Masse mixen, anschließend mit der Hand zu einem festen Teig kneten. Den Teig zugedeckt 24 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

2. Am nächsten Tag ca. 5 mm dick ausrollen und die Lebkuchen ausstechen. Diese mit einem Gemisch aus Ei und einem Schuss Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 8 Minuten backen. Abkühlen lassen.

3. Für die Zuckerglasur das Eiklar mit dem gesiebten Staubzucker gut verrühren bis die Glasur die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

4. Die fertige Masse in ein Frischhaltesackerl füllen und unten ein winziges Eck wegschneiden. Die Lebkuchen nach Wunsch damit verzieren.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Die Lebkuchen sollten noch sehr weich sein, wenn sie aus dem Ofen kommen. Nur dann bleiben sie auch danach saftig.

Zutaten

FÜR 3 BACKBLECHE

TEIG

320 g	Roggenmehl 960
2	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

ZUM BESTREICHEN

1	Ei
1	Schuss Milch