

# Lebkuchen

## Zutaten für 10 Portionen

250 g	Honig
100 g	Zucker
125 g	Butter
500 g	Mehl
1 Tl	Backpulver
1 Pck.	Lebkuchengewürz
1 El	Kakao
1	Ei
Zuckerglasur	



250 g flüssigen Honig, 100 g Zucker und 125 g Butter zusammen in einem Topf aufkochen, in eine Rührschüssel geben und abkühlen lassen.

500 g Mehl, 1 Tl Backpulver, 1 Packung Lebkuchengewürz und 1 El Kakao mischen. Honigmischung, 1 Ei und die Mehlmischung mit dem Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 2 Stunden ruhen lassen.

Den Lebkuchenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1/2 cm dick ausrollen und Lebkuchenmänner, Sterne und/oder Herzen ausstechen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 12-15 Min. backen. Den abgekühlten Lebkuchen dann bei Bedarf mit einer Zuckerglasur und bunten Zuckerstreuseln verzieren.

