

Lebkuchen

Durch Dick und Dünn

www.adipositas-uni-bonn.de

Zutaten:

- 100 g Margarine oder Butter
- 50 g Zucker
- 125 g Honig
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 EL Kakaopulver
- 1 Ei
- 250g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- Für den Zuckerguß:
 - 100 g Puderzucker
 - 1 EL Wasser

Zubereitung:

Margarine bzw. Butter, Zucker und Honig in einem Topf kurz erhitzen. Lebkuchengewürz und Kakaopulver gut einrühren und das Ganze wieder auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und in eine Rührschüssel umfüllen. Dann Ei, Mehl, Backpulver und Salz hinzugeben und den Teig gut durchkneten, erst mit den Knethaken des Mixers und dann mit den Händen.

Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen und mit Förmchen ausstechen, Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 10-15 Min backen.

Den Puderzucker mit dem Wasser zu einer dicken Masse verrühren.

Achtung: die Masse darf nicht zu flüssig werden.

Die abgekühlten Plätzchen mit dem Zuckerguss verzieren und gut trocknen lassen.