

Echte Lebkuchen

Echte Lebkuchen sind gar nicht so schwer, man braucht nur ein bisschen Geduld. (Die Jüngeren von euch lassen sich am besten von einem Erwachsenen helfen.)



Du brauchst folgende Zutaten:

- 200 g Honig
- 100 g Zucker
- 50 g Butter
- 250 g Mehl
- 250 g gemahlene Mandeln ohne Haut
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 5 g Pottasche



Und so geht's:

1. Fülle den Honig, Zucker und Butter in einem Topf, stelle diesen auf den Herd und erhitze die Masse bei niedriger Stufe bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Dabei musst du ständig umrühren. Danach lässt du die Masse abkühlen.
2. Mehl, Mandeln, Gewürze und Pottasche mischst du in einer Schüssel. Die Honigmasse gibst du dazu und knetest alles mit dem Knethaken des Rührgerätes durch. Anschließend knetest du alles mit den Händen zu einem glatten Teig.
3. Danach legst du den Lebkuchenteig in eine Schüssel mit Deckel und lässt ihn bei Zimmertemperatur ca. 3-4 Stunden ruhen.
4. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche rollst du den Teig mit einem Nudelholz ca. 1/2 cm dick aus. Dann kannst du mit Förmchen Plätzchen ausstechen.
5. Den Backofen machst du am besten schon vorher an.
E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2)
6. Die Lebkuchen legst du auf ein Blech mit Backpapier und backst sie etwa 20-25 Minuten.
7. Lass die Lebkuchen auskühlen und verziere sie nach Belieben mit Zuckerguss oder Schokolade.