Lebkuchenteig

Einen Lebkuchenteig herstellen:

100 g	Zucker	im Wasserbad schmelzen,
125 g	Honig	leicht abkühlen lassen
1 TL	Zimt	
½ TL	Nelken	
½	Zitrone (gerieb. Schale)	nacheinander unterrühren
1	Ei	
2 EL	Öl	
300 g	Mehl	
½ P.	Backpulver	unterrühren und unterkneten

Alle Zutaten in einer großen Schüssel zu einem mittelfesten Knetteig verarbeiten

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ca. ½ cm dick auswellen

Evtl. Papierschablonen vorbereiten, Teig zuschneiden nach Schablone

Auf ein mit Backpapier vorbereitetes Blech legen

Bei ca. 180-200 Grad 12- 15 Minuten backen

Abkühlen lassen

Mit Glasur (fertiggekauft) verzieren

Glasur antrocknen lassen.

Rezept: Balbina Hampel 2020