



waskochen.ch

Lebkuchen

Zutaten

2 Eigelb
50 g Zucker
2 EL heisses Wasser
75 g Butter
500 g Honig
100 g Zucker
2 ½ TL Natron *
1 EL warme Milch
2-3 EL Lebkuchengewürz
900 g Mehl
etwas Milch zum Bestreichen des Lebkuchens
* Natron ist in Drogerien und Apotheken erhältlich



Zubereitung

1. Eigelb mit 50 g Zucker und heissem Wasser zu einer hellen, dicklichen Creme schlagen.
2. Butter, Honig und 100 g Zucker in einem kleinen Pfännchen auf kleinem Feuer erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Alles zur Eicreme geben und gut unterrühren.
3. Das Natron mit der warmen Milch verrühren. Zusammen mit dem Lebkuchengewürz zur Ei-Honig-Masse geben. Anschliessend das Mehl beifügen und alles zu einem kompakten, weichen Teig kneten. WICHTIG man sollte rasch arbeiten, denn die Ei-Honig-Masse sollte noch warm sein, wenn Natron, Lebkuchengewürz und Mehl beigegeben werden.
4. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
5. Den noch warmen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1cm dick auswallen. Formen mit dem Messer schneiden oder mit Guetzliförmli ausstechen. Falls Geschenk- oder Dekoanhänger entstehen sollen, nicht vergessen mit dem Zahnstocher oder dem Bratspiess jetzt die entsprechenden Löcher zu stechen.
6. Lebkuchen mit Milch bestreichen und im 200°C heissen Ofen auf der zweituntersten Rille ca. 10-12 Minuten backen.

Spritzglasur zum zeichnen von Konturen und zum Ankleben von Dekorationselementen

1 Eiweiss
150 g Puderzucker

Eiweiss und Puderzucker so lange schlagen bis der Guss steife Spitzen zeigt. Falls die Glasur zu flüssig ist, noch etwas Puderzucker begeben.
Spritztütchen kann man leicht aus Backpapier selber drehen. Ein quadratisches Stück Backpapier diagonal zu einem Dreieck falten, entlang der Knickkante durchtrennen. Dreieck zur mittleren Spitze hin einrollen. Oberen Rand umknicken. Füllen. Je kleiner das Loch in der Tütenspitze (mit der Schere millimeterfein abschneiden) desto feiner die Linie, die man ziehen kann.