

## Lebkuchen Rezept - Last Minute Weihnachtsidee

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
30 Minuten	30 Minuten	Mittel	25 Lebkuchen

### Zutaten und Zubereitung

Für den Teig der Lebkuchen:

Menge	Bezeichnung
400 g	Ruchmehl
1 EL	Kakaopulver
1.5 EL	Lebkuchengewürz
50 g	Zucker
200 g	Flüssiger Honig
2 TL	Trieb Salz
2 dl	Milch

Für die Glasur der Lebkuchen:

Menge	Bezeichnung
1 EL	Gummiarabikumpulver
2 EL	Heisses Wasser

Für die Deko der Lebkuchen:

Menge	Bezeichnung
150 g	Puderzucker
2 EL	Eiweiss
Ein paar Tropfen	Lebensmittelfarbe
	Schokolinsen, Zuckerperlen, Esspapier etc.

1. Mehl bis und mit Zucker vermischen. Dann den Honig dazugeben.
2. Das Trieb Salz in der 1.5 dl auflösen und ebenfalls zum Teig geben. Den Rest der Milch braucht ihr später.
3. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Danach den Teig zusammendrücken und eingewickelt in Klarsichtfolie für ca. 8 h kühl stellen.
4. Nach der langen Wartezeit, den Teig ca. 5 mm dick auswallen und Formen deiner Wahl ausstechen. Die ausgestochenen Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und vor dem Backen mit Milch bestreichen.
5. Ab in den Ofen mit den Lebkuchen: für ca. 15 Min. bei 180°C in der Mitte des Ofens.
6. Währenddessen könnt ihr die Gummiarabikumglasur vorbereiten. Einfach 2 EL heisses Wasser und 1 EL Gummiarabikumpulver gut verrühren. Die Glasur ist nicht zwingend notwendig, verleiht denn Lebkuchen aber den typischen Glanz.
7. Die Lebkuchen nach 15 Min. aus dem Ofen nehmen und direkt mit der Gummiarabikumglasur bestreichen.
8. Während die Lebkuchen auskühlen, könnt ihr die farbigen Spritzglasuren und die Dekosachen vorbereiten. Für die Spritzglasur den Puderzucker mit dem Eiweiss mischen und nach Belieben Lebensmittelfarbe (ca. 4 Tropfen sollten reichen) hinzugeben.
9. Uuuuuuuund dekorieren!!!! Wie immer, mein Lieblingspart. Lasst eurer Kreativität freien Lauf und geizt nicht mit allem was toll aussieht! Viel Spass!

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
119 kcal	0 g	27 g	2 g