

Lebkuchen-Rudolfs

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten + 30 Minuten Auskühlzeit

Zutaten (für ca. 40 Stück):

125 g weiche MEGGLE Alpenbutter
100 g brauner Zucker
160 g Zuckerrübensirup
340 g Mehl, Typ 405
2 TL Lebkuchengewürz
½ TL Natron
ca. 40 rote Schokolinsen
Braune und weiße Dekorschrift



Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Die Butter und den Zucker in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgeräts weißschaumig aufschlagen. Den Zuckerrübensirup zugeben und unterrühren. Das Mehl mit dem Lebkuchengewürz und dem Natron vermengen und nach und nach unter die Buttermischung rühren und mit den Händen kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig abdecken und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den gekühlten Teig zwischen zwei Lagen Backpapier etwa 5 mm dick ausrollen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig mit einem runden Ausstecher (Durchmesser etwa 5 cm) Lebkuchen ausstechen und mit etwas Abstand zueinander auf das Backblech setzen.

Im Ofen etwa 8 bis 10 Minuten backen. Die Lebkuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. In die Mitte der Lebkuchen jeweils etwas Dekorschrift platzieren und darauf eine Schokolinse setzen. Darüber zwei Augen malen und die Rentierhörnchen. Die Verzierung trocknen lassen.