



## Lebkuchen-Rudolfs

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten + 30 Minuten Auskühlzeit

### Zutaten (für ca. 40 Stück):

125 g MEGGLE Die Gute zum Backen  
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.

MEGGLE Die Gute zum Backen 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 Mischung 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.

[www.meggle.de](http://www.meggle.de)

[www.facebook.com/meggle.de](https://www.facebook.com/meggle.de)

