

Rudolf-Lebkuchen



„Ich bin ein Gourmeegle.“

Zutaten:

Für den Teig

- 250 g flüssiger Honig
- 100 g brauner Zucker
- 125 g Butter
- 500 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 P. Lebkuchengewürz
- 1 EL Kakao
- 1 Ei



Zubereitung:

Honig, Butter und Zucker in einem Topf aufkochen und auskühlen lassen. Anschließend Honigmasse auskühlen lassen und diese mit den restlichen Zutaten zu einem Teig vermengen - ca. 2 Stunden kühlen. Den Teig ausrollen und Lebkuchen ausstechen und jedes Backblech ca. 12 Minuten bei 180 Grad Celsius Ober/Unterhitze backen.

Für das Icing:

Pasteurisiertes Eiweiß steif schlagen. Puderzucker hinzufügen, bis es eine Zahnpasta ähnliche Konsistenz hat und mit Lebensmittelfarbe einfärben.

