

Winterliche Lebkuchen



„Ich bin ein Gourmeegle.“

Zutaten:

Für den Teig

- 50 g Vollei
- 50 g Zucker
- 75 g Honig, flüssig
- 50 g Marmelade
- 75 g Sauerrahm
- 25 g Orangeat fein gehackt
- 100 g Roggenmehl
- 100 g Weizenmehl
- 4 g Natron
- 15 g Lebkuchengewürz



Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, mindestens 1 Stunde ruhen lassen (gerne auch über Nacht). Den Teig auf 6-7 mm ausrollen und beliebig ausstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 12 Minuten hellbraun backen

Für die Glasur:

Eiweiß aus 1 Ei zusammen mit 60g Puderzucker schaumig schlagen und mit Hilfe eines Spritzbeutels die kalten Lebkuchen verzieren. Mit Goldpuder, Lebensmittelfarbe oder Perlen dekorieren

