



Lebkuchen wie von Frau Huber

Dieser traditionelle Lebkuchen wird mit weihnachtlichen Gewürzen und einem Hauch Magie zubereitet.

Zutaten:

250 g Honig	1 TL gemahlener Ingwer
100 g Zucker	1/2 TL gemahlene Nelken
100 g Butter	1/2 TL Muskatnuss
1 Ei	1 Prise Salz
500 g Mehl	50 g gehackte Mandeln (optional)
1 TL Backpulver	Zuckerguss oder Schokoglasur zur Dekoration
1 TL Zimt	



Zubereitung:

1. Erhitze den Honig, Zucker und Butter in einem Topf bei niedriger Hitze, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Abkühlen lassen.
2. In einer großen Schüssel das Mehl mit Backpulver, Gewürzen und Salz vermischen.
3. Die abgekühlte Honigmischung und das Ei zu den trockenen Zutaten geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für mindestens 1 Stunde kühl stellen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 5 mm dick ausrollen und mit Förmchen ausstechen.
5. Die Lebkuchen auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C für ca. 12-15 Minuten backen.
6. Nach dem Abkühlen mit Zuckerguss oder Schokoglasur dekorieren.

