



Lebkuchen

Zubereitung

Honig, Zucker, Butter und Lebkuchengewürz in einem Topf unter Rühren erhitzen (nicht kochen) bis der Zucker aufgelöst ist, abkühlen lassen. Mehl, Backpulver und Kakao mischen. Hälfte davon in eine Schüssel geben. Ei und Honigmasse zufügen. Alles mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verrühren, restliche Mehlmischung mit den Händen unterarbeiten. Zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie wickeln. Bis zur Weiterverarbeitung mind. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Livia Pigl.

Zutaten

250 g Honig
125 g Zucker
125 g Butter
½ Pck. Lebkuchengewürz
500 g Mehl
½ Pck. Backpulver
1 EL Kakopulver
1 Ei