



Lebkuchen

Für den Teig:

320 g	Roggenmehl 960
140 g	Puderzucker
70 g	Honig
8 g	Natron
3 g	Kakaopulver
3 g	Lebkuchengewürz
1 El	Apfelmus
2	Eier

Für die Baiser- Schicht:

250 g	Puderzucker
1	Eiweiß

Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und zu einer krümeligen Masse mixen, anschließend wird er mit der Hand zu einem festen Teig geknetet. Dann muss er zugedeckt 24 Stunden im Kühlschrank rasten.

Die Arbeitsfläche wird nun gut bemehlt und der Teig wird auf ca. 5 mm ausgerollt. Danach werden die Lebkuchen ausgestochen und mit dem Ei- Milchgemisch bestrichen. Nun werden die Lebkuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad für ca. 8 min gebacken.

Für die Glasur wird der Puderzucker mit dem Eiweiß gut verrührt, bis er die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Nun können Sie die fertige Masse in einen Spritzbeutel füllen und die Lebkuchen je nach Wunsch verzieren.