

WEIHNACHTSLEBKUCHEN

Der Teig :

50 g Butter /oder Fett/
200 g Puderzucker /je nach Wunsch auch weniger/
100 g Honig
4 Eier
1 Teelöffel Natron
1 Teelöffel Hirschhornsalz
1 Teelöffel Pottasche
2 Teelöffel gemahlene Gewürze /Anis, Fenchel, Zimt, Nelken/
Kleine Prise Salz und Pfeffer
650 g Mehl /fein/

Zubereitung:

1. Butter mit dem Zucker, Honig und den Eiern schaumig aufschlagen.
2. Das Mehl, Natron und Gewürze zugeben.
3. Gut durcharbeiten – der Teig darf nicht flüssig sein.
4. Etwa ½ cm hoch ausrollen.
5. Verschiedene Formen ausstechen.
6. Bei 180°C hellbraun backen.
7. Gleich nach dem Backen mit dem aufgeschlagen Ei bestreichen, so dass die Lebkuchen einen schönen Glanz erhalten.
8. Dekorieren mit der Glasur.

Die Glasur :

Eiweiß
Puderzucker
ein Paar Tropfen Zitronensaft

1. Zucker wenigstens 3 x durchsieben, alle Klümpchen entfernen.
2. Zucker mit Eiweiß und dem Zitronensaft verrühren, etwa ½ St. rühren, die Glasur darf aber nicht schaumig geschlagen werden, denn das macht die trockene Verzierung brüchig. Die Konsistenz soll an ein dickflüssiges Honig erinnern, die Farbe ist strahlend weiß.
3. Mit Hilfe einer Tütchen oder einer speziellen Spritze dekorieren.

Die Glasur gelingt am besten, wenn sie per Hand gerührt wird.
Die Nutzung des Handrührgeräts ist nicht empfehlenswert.