Lebkuchen

Honig, braunen Zucker, Vanillezucker und Butter in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen. So lange vorsichtig erhitzen, bis die Butter flüssig ist und der Zucker sich zu lösen beginnt.
Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
Dann das Ei unterrühren. Mehl, Kakaopulver und Gewürze in einer großen Schüssel mischen. Flüssige Zutaten zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen für mindestens 1 Stunde, besser über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Lebkuchen daraus ausstechen und auf die vorbereiteten Backbleche legen. Eventuell ein Loch zum Aufhängen hineinpieksen (geht gut mit einem Holzstäbchen), um später eine Schnur durchziehen zu können. Die Bleche nacheinander für 8-12 Minuten (je nach Größe der Lebkuchen) in den Ofen schieben.
Sobald die Lebkuchen vollständig ausgekühlt sind, können sie mit weißer oder bunter Zuckerschrift nach Lust und Laune verziert und anschließend aufgehängt werden. Aus dem Teig lässt sich auch gut ein Lebkuchenhaus backen. Je nach Größe verlängert sich dann jedoch die Backzeit.
Zuckerschrift gibt es im Supermarkt fertig zu kaufen, lässt sich aber auch ganz einfach selbst herstellen. Dafür ca. 150 g Puderzucker mit dem Saft ½ Zitrone verrühren. Den Zitronensaft dabei löffelweise unterrühren, bis die Zuckerglasur die gewünschte Konsistenz hat. Zum Verzieren in einen kleinen Spritzbeutel mit dünner Lochtülle füllen.
Je fester und zähflüssiger die Glasur, desto feinere Linien lassen sich damit zeichnen.

Für den Teig
250 g Honig
150 g brauner Zucker
1 Pck. Vanillezucker
125 g Butter
1 Ei
550 g Mehl
15 g Kakaopulver
1 Prise Nelken
¼ TL Kardamom
1 Prise Muskatnuss
1,5 TL Zimt

Zum Verzieren
Zuckerschrift

KätheWohlfahrt®
Rothenburg ob der Tauber
www.kaethe-wohlfahrt.com