

Alexandra Seidel

ZUTATEN

Teig:

- 200 g flüssiger Honig
- 100 g Puderzucker
- 25 g Lebkuchengewürz
- 500 g Mehl
- 1 TL Natron
- 130 g Butter (zimmerwarm)
- 1 Ei

Lebkuchen Pferdchen

ZUBEREITUNG

☆ 630 Stück

- Honig, Lebkuchengewürz und Puderzucker in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze erwärmen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Nicht kochen! Anschließend kurz abkühlen lassen, bis die Mischung nur noch lauwarm ist.
- In einer großen Schüssel Mehl, Natron mischen.
- Butter und Ei dazugeben.
- Den lauwarmen Honig-Zucker-Sirup zugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.
- Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen.
- Das Holzpferdchen mit Mehl bestäuben. (Ganz wichtig, so bleibt der Lebkuchen in der Form nicht kleben.)
- Ein Stückchen Teig in die Form hineindrücken und den überstehenden Teig mit einem Schaber abziehen. (Siehe Video)
- Aus der Form vorsichtig lösen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
- Die Lebkuchen bei 170 Grad O/ U Hitze ungefähr 8 - 10 Minuten backen.
- Auskühlen lassen.