



Alexandra Seidel

## ZUTATEN

### Zutaten für den Teig

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

Zum Wälzen

- zusätzlicher Puderzucker

## Lebkuchen-Bröte

### ZUBEREITUNG

☆ 60 Stück

- Honig, Lebkuchengewürz und Puderzucker in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze erwärmen, bis der Zucker vollständig gelöst ist. Nicht aufkochen. Lauwarm abkühlen lassen.
- Mehl und Natron in einer großen Schüssel vermengen.
- Weiche Butter und Ei zum Mehl geben.
- Den lauwarmen Honig-Sirup zugeben und alles zu einem geschmeidigen, glatten Teig verkneten.
- In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 4 Stunden – besser über Nacht – kühlen.
- Die Ruhezeit sorgt für intensivere Lebkuchenaromen.
- Vom gekühlten Teig kleine Portionen à ca. 15 g abstechen und zu Kugeln rollen.
- Die Kugeln großzügig in Puderzucker wenden. Der Zucker schmilzt teils beim Backen, ein Teil bleibt sichtbar – das macht den Look aus.
- Bei **170 °C Ober-/Unterhitze** ca. **5–8 Minuten** backen. Sobald die Oberfläche leicht rissig ist, sind sie fertig.
- Kurz auf dem Blech ruhen lassen, dann vollständig auskühlen.