

Lebkuchen

Zutaten für 3 Backblech

TEIG

320 g Roggenmehl
2 Stk. Eier
70 g Honig
140 g Staubzucker
8 g Natron
3 g Kakaopulver
3 g Lebkuchengewürz
1 EL Apfelmus

ZUCKERGLASUR

1 Eiklar
250 g gesiebten Staubzucker



Zubereitung

1. Aus den angeführten Zutaten einen Lebkuchenteig zubereiten. Den Teig danach 24 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.
2. Anschließend ca. 5 mm dick ausrollen und die Lebkuchen ausstechen. Diese mit einem Gemisch aus Ei und einem Schuss Milch bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad 8 Minuten backen.
3. Für die Zuckerglasur wird das Eiklar mit dem gesiebten Staubzucker (soll gesiebt werden, damit keine kleinen Klumpen in der Glasur entstehen) schrittweise dazugegeben und gut verrührt, bis die Glasur die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
4. Die fertige Masse in ein Frischhaltesackerl füllen und ein Eck wegschneiden.
ACHTUNG: Das Loch soll nur ganz klein sein!!

