

Ihre Gesundheit basiert auf vier Säulen:

Ernährung

Bewegung

Entspannung

Guter Schlaf

Weihnachts-Kekse von Edith Schauflinger Honig-Lebkuchen

Zutaten:

500 g Weizenmehl
100 g brauner Zucker
1 KL Natron
50 g Butter
225 g Honig
2 Eier
etwas Wasser
1 Pkg Honig-Lebkuchengewürz

200 g Kuvertüre
1/8 lt Schlagobers



Zubereitung:

1. Aus allen Zutaten einen Teig bereiten (Küchenmaschine geht genauso *zwinker* - mit dem „K-Haken“) und kühl (Kühlschrank) mindestens 24 Stunden rasten lassen. Ich habe den Teig in Klarsicht-Folie gewickelt und 2 Tage im kühlen Stiegenhaus rasten lassen. Wasser spärlich zugeben 😊 (wenn man Roggenmehl nehmen möchte, dann braucht es etwas mehr Wasser).
2. Teig auswalken und Formen ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 165 °C ca. 5-6 Minuten backen (Backzeit kann differieren).
3. Kuvertüre im Wasserbad erhitzen (oder ins Rohr wenn nach dem Backen ausgeschaltet), Schlagobers unterrühren, Lebkuchen tunken und auf Gitter gut trocknen lassen.

Tipp

Achtung, die Teigmasse ist eine etwas klebrige Angelegenheit 😊 Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und auch den Teigroller gut einmehlen.

Lebkuchen können natürlich auch mit Zuckerglasur (Staubzucker mit Wasser vermengen, ev. Schuss Zitrone oder Rum wenn man möchte, mit kleinem Löffel auftragen) bestrichen werden und mit Schokostreusel oder bunten Streusel verziert werden.

Lebkuchen kann auch gerne mit Creme gefüllt und dann mit Schokoglasur verziert werden.