

Backgeflüster- Lebkuchenhaus



Zutaten

250 g Honig

150 g Butter

250 g brauner Zucker

200 g gemahlene Mandeln

400 g Mehl

1 TL Zimtpulver

2 EL Lebkuchengewürz

1 MSP Muskatnuss

abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone

1 EL Kakao

1 Ei

Für den Zuckerguss:

500g Puderzucker

2 Eiweiß

1. Honig, Butter und Zucker in einem Topf erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Immer wieder rühren, damit nichts anbrennen kann. Danach kurz abkühlen lassen.

2. Mandeln, Mehl, Zimt, Lebkuchengewürz, Muskatnuss, Zitronenschale, Kakao und das Ei in einer Schüssel verrühren, die flüssige Mischung hinzugeben und alles mit einem Knethaken gründlich durchkneten.

3. Den Teig mit den Händen zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

4. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit beliebigen Schablonen ausschneiden.

5. Lebkuchenhaus-Bauteile bei 180 Grad Umluft für ca 20- 30 min backen.