

Weihnachtliche Motiv-Lebkuchen

Rezept von Monja Rönneburg

Dauer: 4 Stunden

Schwierigkeitsgrad: mittel

Süßes

Zutaten:

Für den Teig:

300 g	flüssiger Honig
100 g	brauner Zucker
60 g	Butter
40 g	Orangeat
40 g	Zitronat
250 g	Weizenmehl, Type 405
200 g	gemahlene Mandeln
30 g	Kakaopulver
2 Msp.	Backpulver
etwas	Weizenmehl zum Ausrollen

Für die Dekoration

2	Eiweiß
1 TL	Zitronensaft, frisch gepresst
500 g	Puderzucker
etwas	Lebensmittelfarbe, in verschiedenen Farben

kleine Spritzbeutel



Zubereitung:

1. Honig, Zucker und Butter im Topf erwärmen. Wichtig ist, dass die Masse nicht kocht und zu heiß wird. Die Masse so lange erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann die Masse wieder leicht abkühlen lassen.
2. Das Orangeat und Zitronat fein hacken oder im Mixer schreddern.
3. Mehl, Mandeln, Kakao und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Orangeat und Zitronat dazu geben. Anschließend die Honigmasse nach und nach dazu geben und alles mit einem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig kneten.
4. Den Teig zwei Stunden oder über Nacht abgedeckt kaltstellen.
5. Den Teig etwa 20 Minuten vor dem Ausrollen aus dem Kühlschrank nehmen.
6. Den Backofen auf 160 Grad Umluft (oder 170 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen.
7. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas 5 mm dick Teig ausrollen, in Form schneiden oder ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
8. Im vorgeheizten Ofen die Lebkuchen ca. 10-15 Minuten backen, dann aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
9. Für die Dekoration eine Spritzglasur herstellen. Dafür die Eiweiße in eine Rührschüssel geben und etwas aufschlagen, dabei Zitronensaft und Puderzucker

nach und nach zugeben. 5 Minuten schlagen lassen. Für die Konturen muss die Glasur fest sein, sodass sie nicht verlaufen kann.

10. Die Glasur aufteilen und in beliebigen Farben einfärben und in kleine Spritztüten füllen.

11. Konturen dünn als Ränder aufspritzen. Anschließend die Glasur tropfenweise mit Wasser verdünnen (so dass sie von allein glatt läuft), wieder in Spritztüten füllen, nun die Flächen mit der dünnen Glasur auffüllen.

12. Glasur trocknen lassen, fertig sind die Motiv-Lebkuchen.