



**TASSEN-REZEPT**

# LEBKUCHEN-PLÄTZCHEN.

## ZUTATEN

### Lebkuchenteig

½ Tasse (110 g)	Butter
⅓ Tasse (80 g)	Zucker (braun)
½ Tasse (170 g)	Honig
2 ½ Tassen (400 g)	Weizenmehl
1 Teelöffel	Natron
1 ½ Teelöffel	Backpulver
1 Esslöffel	Lebkuchengewürz
1 mittelgroßes	Ei

### Dekoration

1 Eiweiß	
1 Teelöffel	Zitronensaft
1 Tasse (200 g)	Puderzucker



## ZUBEREITUNG

1. Butter, Zucker und Honig in einem Topf erwärmen und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Leicht abkühlen lassen.
2. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen. Butter-Zucker-Mischung sowie das Ei zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig mit Folie bedeckt ca. 1 Stunde kühlstellen.
3. Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen. Lebkuchenteig portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen und dünn ausrollen. Plätzchen ausstechen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
4. Plätzchen ca. 10 - 15 Minuten backen. Abkühlen lassen.
5. Zum Verzieren für die Eiweiß-Glasur das Eiweiß halbsteif schlagen. Zitronensaft zugeben und weiter schlagen. Unter den steifen Eischnee nach und nach den gesiebten Puderzucker geben und immer weiter schlagen, bis die Masse schön glänzt und Spitzen zieht. In einen Gefrierbeutel geben und ein sehr kleines Loch hineinschneiden. Lebkuchen damit verzieren und trocknen lassen.

## LUST ZU BACKEN?

Schicken Sie uns eine E-Mail und wir versenden eine passende Ausstechform. [info@senator.com](mailto:info@senator.com)

**senator**<sup>®</sup>  
Made in Germany. Since 1920.