



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 300 g Roggenmehl, Type R960
- 70 g Staubzucker
- 150 g Honig
- 2 Stk. Eier
- 80 g Butter
- 1 TL Natron
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 1 TL Vanillezucker
- Zitronenschalen, unbehandelt
- Lebkuchengewürz
- Schokoladeglasur
- Zuckerperlen

Mein persönlicher Tipp

Lebkuchenteig nie zu dünn ausrollen und nicht zu lange backen. Dann bleibt der Lebkuchen saftig.:

Ingrid Fröhwein

Lehrerin in der Fachschule Maria Lankowitz

Quellen:

- Ingrid Fröhwein: *Seminarrezept*

Lebkuchenengel

Zubereitung

- Honig leicht erwärmen, Butter darin auflösen.
- Alle trockenen Zutaten vermischen, das Honig-Butter-Gemisch und das Ei unterkneten.
- Den Lebkuchenteig mindestens 5 Stunden rasten lassen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen, Engel ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Ei bestreichen und bei 170°C hellbraun backen.
- Den unteren Teil des Engels in Schokoladeglasur tauchen, mit Zuckerperlen garnieren.