

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

Lebkuchenengel



Foto: Ingrid Fröhwein - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Ingrid Fröhwein: *Seminarrezept*