



**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](#)



Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landesförderfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete

