



Lebkuchen

Der Teig:

50 g	Rapskernöl
100 g	Puderzucker
100 g	Honig
4	Eier
2 Teelöffel	Natron
2 Teelöffel	gemahlene Gewürze /Anis, Fenchel, Zimt, Nelken/ Kleine Prise Salz und Pfeffer
350 g	Weizenvollkornmehl
300g	Dinkelmehl 660

Zubereitung:

Rapskernöl mit dem Zucker, Honig und den Eiern in Wasserbad aufwärmen und schaumig aufschlagen.

Das Mehl, Natron und Gewürze zugeben. Gut durcharbeiten – der Teig soll elastisch und nicht spröde sein.

In Frischhaltefolie einwickeln, den Teig am besten über Nacht in Kühlschrank ruhen lassen. Danach durchkneten und den Teig etwa ½ cm hoch ausrollen. Verschiedene Formen ausstechen. Bei 180°C hellbraun backen. Gleich nach dem Backen mit dem aufgeschlagen Ei bestreichen, so dass die Lebkuchen einen schönen Glanz erhalten.

Dekorieren je nach Wunsch mit der Glasur.

Die Glasur:

1St	Eiweiß
200g- 250g	Puderzucker ein Paar Tropfen Zitronensaft

Zucker wenigstens 3 x durchsieben, alle Klümpchen entfernen. Zucker mit Eiweiß und dem Zitronensaft verrühren, etwa ½ St. Rühren, die Glasur darf aber nicht schaumig geschlagen werden, denn das macht die trockene Verzierung brüchig. Die Konsistenz soll an ein dickflüssiges Honig erinnern, die Farbe ist strahlend weiß. Mit Hilfe einer Tütchen oder einer speziellen Spritze dekorieren.

Die Glasur gelingt am besten, wenn sie per Hand gerührt wird. Die Nutzung des Handrührgeräts ist nicht empfehlenswert.

Tipp: die Lebkuchen sind schöne Dekoration für den Weihnachtsbaum. Um die Lebkuchen gut aufhängen zu können, stechen Sie vor dem Backen kleine Holzstäbchen in die Teiglinge und nehmen Sie sie erst nach dem Backen heraus.