

Einfaches Weihnachtsplätzchenrezept mit großer Wirkung



Zutaten

- 500g Mehl
- 250 g flüssiger Honig
- 110 g brauner Zucker
- 130 g Butter
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Kakaopulver
- 1 Eiweiß
- Puderzucker
- 1 Packung Lebkuchengewürz

Materialien

- Nudelholz
- Frischhaltefolie
- Spritze oder Spritzbeutel
- Ausstechform
- Geschenkdose, wenn die Figuren andere glücklich machen sollen



Rezeptschritte

- Geben Sie Honig, Zucker und Butter zusammen in einen Topf und bringen die Masse zum Kochen. Wenn die Butter geschmolzen ist und der Zucker sich aufgelöst hat, füllen Sie die Masse in eine Schüssel um und lassen diese komplett auskühlen.
- Mehl, Backpulver, Kakao und Lebkuchengewürz miteinander mischen. Dann der abgekühlten Honig-Zucker-Butter-Mischung ein Ei hinzu geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit Frischhaltefolie umwickeln und für 2 Stunden ruhen lassen
- Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 0,5 mm ausrollen. Dann werden die Figuren - oder welche Formen Sie verwenden - zum Ausstechen genommen. Tipp! Die Ausstechform ebenfalls mit etwas Mehl bestäuben, dann lässt sich der Teig leichter entfernen.
- Die Lebkuchenfiguren für ca. 14 Minuten backen und anschließend komplett auskühlen lassen.
- Nun gibt es 2 Varianten, um die Figuren zu verzieren: Fertigen Zuckerstift kaufen oder den Zuckerguss aus einem Ei und Puderzucker selber herstellen. Normalerweise schlägt man dazu ein Eiweiß auf und gibt 250 g Puderzucker hinzu. Da man aber nicht mal annäherungsweise so viel Zuckerguss braucht, reicht hier etwa die Hälfte des Eiweißes von einem Ei. Es wird steif geschlagen und danach nach Gefühl mit Puderzucker gemischt. Die Masse kommt in eine Spritze und los geht's mit der Verzierung der Figuren.

Viel Spaß!

